

veja São Paulo

vejasaopaulo.com.br
21 de novembro de 2025

Abril
75

**PARQUE JARDIM DA LUZ
COMPLETA 200 ANOS**

Prefeito Ricardo Nunes
em evento plantando
muda de cedro

CIDADE VERDE

Ônibus elétricos, coleta seletiva, bosques e o plantio de mais de 120 000 árvores fazem parte dos 40 bilhões de reais que a prefeitura está investindo para melhorar a qualidade de vida na capital

ines249

BRADESCO APRESENTA

Eva Jospin

Re-Selvagem

Natureza Inventada

ines249

Clientes Bradesco têm até 50%*
de desconto na compra do ingresso.

Casa Bradesco – até 7/dezembro



**CASA
BRADESCO**
A CRIATIVIDADE
VIVE AQUI



*Consulte condições em brades.co/RegulamentoCasaBradesco



DOMINE O FATO. CONFIE NA FONTE.

10 grandes marcas Abril em
uma única assinatura digital
A partir de **R\$9,90/mês.**



ines249

EDITORA  **Abril**

Fundada em 1950

Publisher: Fábio Carvalho

CEO: Mauricio Lima

veja São Paulo

Redatora-chefe: Alice Granato

Editor-executivo: Arnaldo Lorençato Editor-sênior: Fabio Codeço

Editora-assistente: Carolina Farias Repórteres: Humberto Abdo de Lima, Larissa Zapata, Laura Pereira Lima, Luana Machado, Matheus Goto, Saulo Yassuda, Tomás Novaes e Vanessa Barone

Editora de Arte: Marta Teixeira Designer: Graziella Iacocca

Estagiárias: Ana Clara El Faro, Ana Mércia Brandão, Livia Uchoa, Mirela Costa e Raquel Tiemi

www.vejasp.abril.com.br



www.youtube.com/@VejaSp



Instagram: @vejasp



X: @VejaSP

VP DE PUBLISHING (CPO) Andrea Abelleira DIRETOR DE TECNOLOGIA Filipe Gomes
DIRETOR DE DISTRIBUIÇÃO E NOVOS NEGÓCIOS Erik Carvalho
DIRETOR DE PUBLICIDADE Ciro Hashimoto
DIRETOR DE ASSINATURAS Alberto Pirro
GERENTE EXECUTIVA DE PROJETOS ESPECIAIS Juliana Caldas

REDAÇÃO E CORRESPONDÊNCIA:

301 Usina – Av. Alcides Sangirardi, s/nº – Espaço C – Cidade Jardim, São Paulo, SP, CEP 05672-015

VEJA SÃO PAULO 2193 (ISSN 2675-0546) ano 43/nº 47. VEJA SÃO PAULO é uma publicação semanal da Editora Abril e circula na Grande São Paulo, no Litoral e nas cidades até 100 km da capital. VEJA SÃO PAULO não admite publicidade redacional.

IMPRESSA NA PLURAL INDÚSTRIA GRÁFICA LTDA.

Av. Marcos Penteado de Ulhôa Rodrigues, 700, Tamboré, Santana de Parnaíba/SP, CEP 06543-001

ÀS SUAS ORDENS

ASSINATURAS

www.assineabril.com.br

VENDAS CORPORATIVAS E VENDAS EM LOTE

assinaturacorporativa@abril.com.br

ATENDIMENTO EXCLUSIVO PARA ASSINANTES

minhaabril.com.br

WHATSAPP: (11) 3584-9200

TELEFONES: SAC (11) 3584-9200

Renovação 0800 7752112

De segunda a sexta-feira,

das 9h às 17h30

atendimento@abril.com.br



EDIÇÕES ANTERIORES

Todo acervo publicado de Veja está na App Veja. Baixe aqui



LICENCIAMENTO DE CONTEÚDO

Para adquirir os direitos de reprodução de textos e imagens, envie um e-mail para: licenciamentodeconteudo@abril.com.br

LICENCIAMENTO DE MARCA

Para inserir as marcas do Grupo Abril em produtos e negócios, envie um e-mail para: licenciamento@abril.com.br

PARA ANUNCIAR NO ESPAÇO DIGITAL E IMPRESSO

e-mail: publicidade@abril.com.br

TRABALHE CONOSCO

<https://talentosabril.vagas.solides.com.br>

GRUPO  **Abril**

www.grupoabril.com.br

ines249



**SALÃO INTERNACIONAL
DO AUTOMÓVEL DE SÃO PAULO**

ESTAMOS DE VOLTA.

De clássicos que marcaram gerações às
tecnologias que apontam para o futuro.

O maior evento automotivo da América Latina
retorna com ativações inéditas, conteúdos
imersivos e tudo o que move o mercado — e a
paixão sobre quatro rodas.

Algumas Experiências ↓



e MUITO
MAIS!

22 a 30 **DISTRITO**
NOVEMBRO **ANHEMBI**
→ 2025

**REIMAGINE,
REESCREVA,
REVIVA.**

Legado mesmo é ter boas
histórias pra contar.



**GARANTA
SEU LUGAR**

Escaneie o QR Code

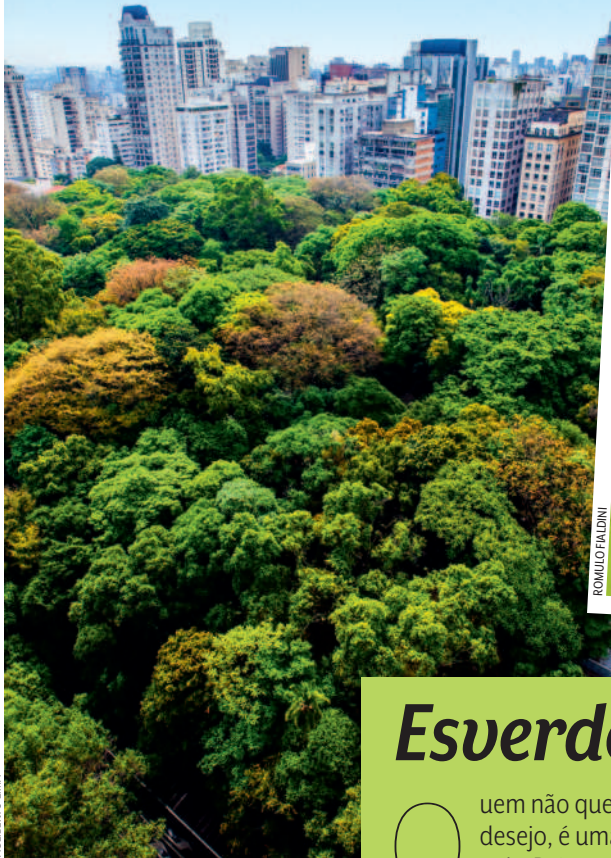
Organização e Promoção:



Patrocínio Institucional:



CARTA AO LEITOR



AGLIBERTO LIMA

CAPA

Verde urbano: prefeitura de São Paulo investe 40 bilhões de reais



GUILHERME LIMA/DIVULGAÇÃO

AMARELINHAS

A atriz Marjorie Estiano: na pele de Ângela Diniz



ROMULO FIALDINI

FOTOGRAFIA

Moradias na Ilha do Combu: ensaio de Romulo Fialdini

MURAL

Vivam as florestas: pela lente de Cássio Vasconcellos



CÁSSIO VASCONCELLOS

Esverdear o agora

Quem não quer a cidade mais verde? Para além do desejo, é uma necessidade para qualquer metrópole. Pois a prefeitura de São Paulo está investindo em vários projetos para impactar o meio ambiente da capital. Mais precisamente 40 bilhões de reais em ações como coleta seletiva, ônibus elétricos, bosques e o plantio de mais de 120 000 árvores. A repórter Vanessa Barone e o fotógrafo Agliberto Lima acompanharam Ricardo Nunes em um evento no Parque da Luz, e a jornalista fez uma entrevista exclusiva com o prefeito, detalhando tudo o que está em andamento. “Fiquei muito feliz em ver tantos projetos relevantes em ação. São Paulo precisa de mais áreas verdes”, afirma Vanessa.

Para trazer a exuberância das árvores para a edição e inspirar mais realizações, convidamos o fotógrafo Cássio Vasconcellos para a Mural SP. Cássio lançou o belíssimo livro *Viagem Pitoresca pelo Brasil* (Fotô Editorial), com uma imersão pelas florestas do país. Nesta edição ainda, outro mestre da fotografia, Romulo Fialdini, revela o estilo de vida na Ilha do Combu, em Belém, trazendo as cores cotidianas das moradias simples e encantadoras dos arredores da COP30, que encerra agora seu ciclo. Nas Amarelinhas, uma conversa com a atriz Marjorie Estiano, que vive o papel de Ângela Diniz. Ela contou para Melina Dalboni que se preparou para a série lendo livros de autoras feministas e estudando todo o contexto machista da sociedade da época em que Ângela foi assassinada. Seguimos atentos e fortes. Boa leitura!



CATARINA RIBEIRO

Alice Granato, redatora-chefe

ines249

[black week]

PREVENT SENIOR[®]

Última oportunidade do ano!

50% OFF

na primeira mensalidade.

**Cuide da sua saúde,
entre em contato:**



4004 4500



vendassp@preventsenior.com.br



“O patriarcado mata”

Marjorie Estiano se aprofunda nos estudos de autoras e feministas para dar vida e complexidade à protagonista da série *Ângela Diniz: Assassinada e Condenada*, que acaba de estreiar no streaming

Melina Dalboni

Com 27 anos de uma carreira premiada no teatro, no cinema, na televisão e na música, Marjorie Estiano, 43, está a mil. A atriz, que vive no Rio, está passando uma temporada a trabalho em São Paulo para gravar uma nova série. A cidade foi sua primeira morada, em 2002, quando saiu de Curitiba, sua terra natal, para tentar seguir a carreira. “Volto duas décadas depois e consigo ver outros aspectos da metrópole, que ainda é um centro do Brasil”, afirma. Considerada umas das melhores atrizes de sua geração, Marjorie também está nos cinemas com o terror *Enterre Seus Mortos* e, em breve, com o thriller psicológico *Precisamos Falar*. Enquanto retorna ao set de filmagens, se dedica ao lançamento de uma das séries mais esperadas do ano, da qual é protagonista, *Ângela Diniz: Assassinada e Condenada*, que acaba de estreiar na HBO Max. A atriz acredita ter feito uma de suas personagens femininas mais revolucionárias, como nos conta nesta conversa. O projeto foi livremente inspirado no podcast *Praia dos Ossos*, da Rádio Novelo, e revela, com a devida complexidade, a história da socialite mineira que foi vítima de feminicídio, em 1976, e o julgamento do crime que se tornou um dos exemplos mais evidentes do machismo estrutural no sistema judiciário brasileiro.

Marjorie: na pele de Ângela Diniz



GUILHERME LIMA/DIVULGAÇÃO

Que autoras e feministas você leu para se preparar para interpretar Ângela Diniz?

Simone de Beauvoir, Rosiska Darcy de Oliveira, Amia Srinivasan, Annie Ernaux, Lélia Gonzalez e Djamila Ribeiro.

Como os livros dessas pensadoras a impactaram?

Quando você tem o amparo nas precursoras que teorizaram, você começa a entender melhor não só a sociedade, mas a sua formação. O letramento te faz atribuir mais significado aos contextos, aos ambientes e à organização da sociedade. Isso faz você se questionar em relação às suas escolhas diante de coisas que pareciam simplesmente naturais. Nos faz entender como, por exemplo, a desigualdade de gênero se manifesta e sobre a cobrança da eterna juventude do corpo feminino.

Como identificou ao longo da vida a pressão do patriarcado nas suas escolhas?

Reconheço as violências com mais clareza a partir dessas leituras. No ginásio, por exemplo, havia um corredor para entrar na sala de aula. Os meninos ficavam na parede e as meninas tinham que passar no meio. Era sempre uma sensação de pressão, como se fosse um corredor polonês. E a gente tinha que botar a pasta da escola na bunda porque os meninos estavam ali para passar a mão. Aquilo se dava como se fosse uma brincadeira autorizada. Os meninos constrangiam as meninas, e isso era naturalizado.

Que ferramentas de proteção você criou para sobreviver num mundo tão violento e patriarcal como o nosso?

Na minha relação com o gênero masculino, usei sempre o humor como um subterfúgio de segurança do meu desejo de não ser desejada. Isso para não criar uma batalha, para eu não ter que ter um problema para fazer valer o meu desejo de querer ou não querer algo com tal rapaz. Voltar para essas escolhas a partir desses estudos me faz reconhecer melhor a violência da formação de gênero

ro e da autoridade masculina. Sempre fui muito combativa, mas era machismo de certa forma também.

Na série, vemos você como uma personagem plena na beleza e sedução. Você sempre buscou ser mais discreta em relação à sua beleza?

Para eu ser uma mulher competente e levada a sério, a minha imagem não podia estar em primeiro lugar. Não poderia dar chance de, quando fossem falar sobre o meu trabalho, falarem sobre minhas características físicas ou meu valor pelo belo. Foi uma escolha machista nesse aspecto. Por outro lado, essa escolha também não está isolada, é um conjunto de coisas. Sou muito prática, sempre abri mão de tudo o que me desse mais trabalho no sentido de me arrumar.

“Os temas femininos são muito restritos no audiovisual.

Ter uma personagem como Ângela Diniz, que vive a vida com prazer, vai a festas, transa, bebe, curte a filha e vai à praia, é muito impactante”

Por que considera Ângela Diniz a personagem mais revolucionária que interpretou?

A Ângela tinha esse protagonismo, de gostar de holofote, de se sentir muito bem em ser olhada, o que é muito diferente de mim. Falar sobre uma mulher nesse lugar de prazer é algo pouco explorado no mercado. As

personagens femininas estão sempre ou passivas ou voltadas para suas relações afetivas ou para a maternidade. Os temas femininos são muito restritos no audiovisual. Ter uma personagem como Ângela Diniz, que vive a vida com prazer, vai a festas, transa, bebe, curte a filha e vai à praia, é muito impactante. Ela não negociava seus desejos, era uma anarquista. Vivenciar as violências que ela sofreu mostra como o patriarcado mata e, se não mata, te deforma.

O machismo estrutural em que você mergulhou para fazer essa série perdura até hoje em que situações?

Só o fato de não ter direito ao próprio corpo legalmente já é um indicio. Assisti a um julgamento, e eles explicam quais crimes serão julgados: infanticídio, tentativa de homicídio, homicídio e aborto. Imagine as mulheres que fizeram aborto dentro daquela cadeira de réu. O direito de existir da mulher e de fazer suas próprias escolhas ainda é muito cerceado.

Como mudar esse quadro?

A transformação da sociedade precisa ter amparo em diversas estruturas. Então precisa da Lei Maria da Penha, que nomeia a violência psicológica, patrimonial, física e o feminicídio. A lei da Mariana Ferrer obriga a não revitimizar a vítima durante o processo. A lei da Carolina Dieckmann pune a exposição não autorizada do corpo feminino na internet. Enquanto a mentalidade não for transformada, será preciso criar uma série de leis para garantir que a mulher consiga viver e ser protegida pelo Estado.

Você é tímida?

Não, sou mais reservada. Talvez por não querer dar muita satisfação. Minha vida pessoal não é entretenimento. Existem assuntos mais relevantes para se discutir.

Você se considera uma mulher livre?

Não, estou sempre em processo de libertação. Sou mulher, logo sou formada no patriarcado. Dentro do processo de estudos, você vai descobrindo quanto do machismo e do moralismo habita em você. Esse processo de libertação de gênero é para a vida toda.



FRANCISCO DE HOLANDA

Guerra de um homem só

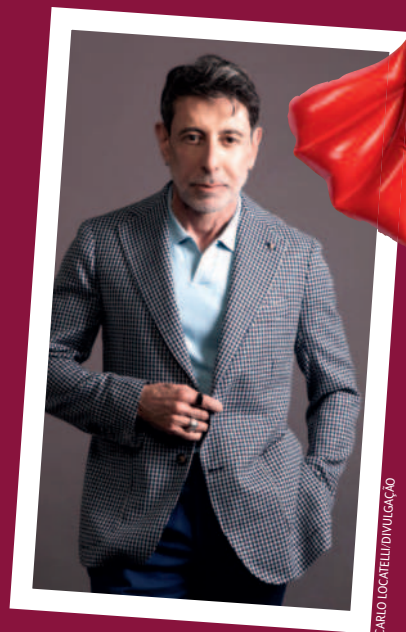
Após três anos de apresentações por quase todos os estados brasileiros, **Amaury Lorenzo** desembarca em São Paulo com o monólogo *A Luta*, que estreia nesta sexta (21) em curta temporada no Teatro BDO Jaraguá. Versão de *Os Sertões*, de Euclides da Cunha, a montagem vai dividir espaço com sua rotina de gravações na novela das nove, *Três Graças*, e com os ensaios para o musical *Ópera do Malandro*, previsto para janeiro. “A novela me leva para 60 milhões de pessoas todas as noites, mas nunca fui atrás da TV. Ela aconteceu quando tinha que acontecer”, reflete o ator e bailarino, que conquistou o público com o Ramiro de *Terra e Paixão* (2023) e hoje tem fã-clubes até em Tóquio. Além de ter emendado três novelas sem muitas pausas para descansar, Amaury dá atenção especial ao preparo físico para a peça, na qual interpreta vários personagens. “Faço os sons das armas e a voz das crianças, das mulheres, dos militares. Eu termino cada espetáculo com 1 quilo e meio a menos. É literalmente uma guerra.”



PAULO EDUARDI/Divulgação

1 milhão DE REAIS

é o valor médio da nova lagosta de porcelana assinada pelo artista americano **Jeff Koons**. Com 99 peças em edição limitada, a criação foi feita em parceria com a Bernardaud, maison francesa de louças. O preço é apenas estimado — a Celadon, que tem exclusividade na importação no Brasil, não divulga a cifra oficial.



CARLO LOCATELLI/Divulgação

“Teatro sambado”

No teatro da Pinacoteca, o ator **Cássio Scapin** celebra quarenta anos de carreira com a estreia de *Noel Rosa, o Malandro Erudito*. A peça homenageia o compositor carioca Noel Rosa (1910-1937), que completaria 115 anos em 11 de dezembro. Quatro músicos acompanham Scapin em sessões nos próximos dias 12 e 13. “É uma aventura para mim porque são muitas músicas, mais de vinte, e apelidamos de ‘teatro sambado’, uma mistura de teatro e show”, adianta Cássio.



HORA DO BAZAR

O tradicional **Market Day** do Clube Pinheiros acontece nos dias 28, 29 e 30 de novembro, em edição de Natal. O evento terá 150 empreendedoras vendendo itens para presentear. Em 25 e 26 de novembro, expositores de moda, brinquedos, casa e decoração também se reúnem no **Asa Fair**, que chega à 29ª edição no Espaço GAP, em Pinheiros.



NATAL TROPICAL

Parte do circuito natalino da cidade, a decoração temática de **Tania Bulhões** já enfeita a loja-conceito da marca nos Jardins. A entrada na Rua Colômbia ganhou flores 3D de próteas e bromélias, além da árvore com 6 metros de altura. No térreo, sob a cúpula central do Leila Restaurante, uma instalação aérea segue a mesma proposta tropical e luminosa deste ano.

BRILHO EM LISBOA

“Você sabe que aqui é conhecido como a Faixa de Gaza, né?”, brinca **Celso Kamura** sobre a atmosfera competitiva entre os salões dos Jardins. O clima beligerante não é problema para ele, que reina magnânimo na região, sempre com a língua afiada e os cabelos brilhando. E seu reinado agora se expande até Lisboa, com o primeiro endereço internacional prestes a ser inaugurado, em 28 de novembro, com o sócio **Otávio Lameiro** — e planos para mais unidades na Europa. “A gente percebeu que muitas clientes se mudaram para Portugal e o trabalho do cabeleireiro brasileiro já é bem reconhecido”, explica. Perto de completar cinquenta anos de carreira em 2026, ele também planeja mudar de endereço em São Paulo, dentro do mesmo bairro. “Como o espaço foi comprado por uma grande construtora, já estamos preparando o salão novo e nos mudamos até fevereiro”, adianta.



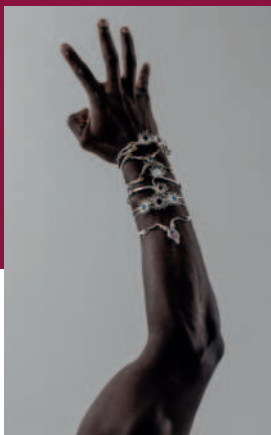
IVAN ERICK/DIVULGAÇÃO

Onda de joias

Olhos enigmáticos, pratos antigos e figuras surrealistas surgem nas criações da ceramista e artista visual **Fernanda Sozzi**, que tem chamado a atenção nas redes com acessórios em porcelana e intervenções artísticas produzidas em itens vintage. Após uma temporada na Feira do Bixiga, a paulista passou a vender peças únicas em um grupo on-line fechado, muitas delas com a técnica kintsugi (processo japonês que repara fissuras com ouro) e opções de ouro e prata. “O olhar transmite muito aquilo que a gente não fala. Quando comecei a ver meu reflexo na porcelana, entendi aquilo como uma janela”, conta.

✚ A cantora e atriz **Anttônia Moraes** acaba de assinar sua primeira colaboração no universo da joalheria com a Celui Jewelry, marca brasileira fundada por Cecília Calmon. A colab inclui anéis e colares com pedras, como ametista e rubelita, e medalhas com frases escolhidas pela artista. Todos os itens estão à venda por valores a partir de 4 500 reais.

✚ Com peças de prata, ônix e papel, a **Nidia Duek** se inspirou no fazer artesanal para criar a nova coleção de joias assinada em parceria com o estúdio Papelaria. Em seu portfólio, Nidia também assina uma nova série inusitada, batizada de *Fecundação*, com colares, pulseiras e brincos em formato de espermatozoides.



PAISAGEM EM TRANSIÇÃO

Com investimentos que chegam a 40 bilhões de reais em ações de proteção ambiental, prefeitura de São Paulo faz da sustentabilidade um pilar de gestão pública

TEXTO Vanessa Barone FOTOGRAFIA Agliberto Lima





CIE E SILVÍRIO/SECOM/INFLUÊNCIA



Diferentes visões da selva urbana: mais verde e menos cinza

Ela foi reconhecida como uma “Cidade Árvore do Mundo”, pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO-ONU). Somente neste ano, recebeu cerca de 120 000 mudas plantadas em diferentes regiões, principalmente nas periferias. Também comemora a expansão da coleta seletiva domiciliar, que hoje chega a 100% de suas vias *(leia o box na pág. 15)*. Por mais incrível que pareça, estamos falando de São Paulo, a maior metrópole da América Latina. Apelidada de “selva de pedra”, a capital do estado vem mostrando que pode ser menos cinza.

Pelo menos é essa a meta da gestão do prefeito Ricardo Nunes (MDB), 58, que vem apresentando em números o tamanho do empenho em aumentar a cobertura verde da cidade. Somente entre 2024 e 2025, foram 40 bilhões de reais de investimentos em ações de proteção ambiental, diminuição das emissões de CO₂ e destinação correta de resíduos sólidos. Em entrevista exclusiva à

Vejinha, Nunes detalhou as medidas aplicadas nos últimos anos, cujo resultado mira em conquistas ousadas. Um exemplo é a meta de neutralizar as emissões de CO₂ do município até 2050. “A pauta verde precisa estar integrada à habitação digna, à proteção dos mananciais e à inovação na mobilidade”, afirma o prefeito.

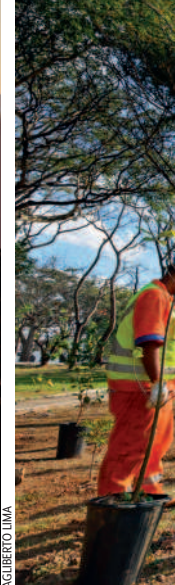
Entre as ações em fase de implementação, está a modificação do corredor de ônibus da Avenida 9 de Julho. O projeto-piloto, que deverá estar em funcionamento até o final do ano, vai criar um cinturão verde que irá do Terminal Bandeira à Rua Groenlândia, no Jardim Europa. Com orçamento de 1,3 milhão de reais, a obra inclui o alargamento das calçadas e paradas de ônibus modernizadas.

Essa e outras propostas começam a ganhar notoriedade internacionalmente. “Além do reconhecimento da FAO, também fazemos parte do grupo C40”, comemora Nunes, referindo-se à entidade global que reúne cidades que adotam ações climáticas urgentes.



ines249

Vista dos parques,
jardins de chuva
e plantio de novas
árvores: esforços
pelo clima



ACQUIERTO LIMA



No Brasil, além de São Paulo, Curitiba, Salvador e Fortaleza fazem parte desse grupo.

Nem os desafios para integrar a pauta ambiental às questões de moradia e de mobilidade urbana têm atrapalhado os planos, na visão do prefeito. “Com vontade política e com as finanças municipais em ordem, isso está sendo possível e hoje já contamos com cerca de 54% de cobertura verde na cidade”, afirma o gestor, que implementou o Orçamento Climático para o município a fim de garantir que o tema do meio ambiente esteja integrado a todas as esferas da administração.

Dentro desse “pacote ecológico”, está a criação de novos parques e bosques urbanos, que prometem trazer um frescor nas ondas de calor já vistas em São Paulo. De 2021 para cá, a gestão Nunes entregou doze novos parques municipais. O mais recente, inaugurado em junho deste ano, é o Morumbi Sul, no Campo Limpo. Os bosques urbanos, que funcionam como pequenas florestas espalhadas pela cidade, deverão somar cinquenta

unidades até 2028. “Cada bosque é capaz de baixar em 6 graus a temperatura da região”, revela o prefeito. Há, ainda, os jardins de chuva, que são espaços permeáveis instalados em locais propensos a alagamentos. “Queremos chegar a 1 000 unidades”, contabiliza.

Entre os projetos mais queridos do governante está a frota de ônibus elétricos que já roda na capital e que vem, gradativamente, substituindo os coletivos movidos a óleo diesel. Os veículos elétricos — já são 1 000 — utilizam o sistema BESS de baterias eletroquímicas, capazes de armazenar a energia como uma espécie de power bank. “Eles são muito mais silenciosos, com ar condicionado e lugar para carregar celular. Até para os motoristas está mais confortável”, afirma Nunes, que assinou uma portaria obrigando que todo novo coletivo que entre em funcionamento, no futuro, opere no mesmo sistema.

O projeto de eletrificação da frota — orçado em 6,5 bilhões de reais — recebeu o prêmio Local Leaders, da



ines249



Destino certo

Coleta seletiva domiciliar chega a 100% das ruas da cidade

A coleta seletiva alcançou, neste ano, 100% das ruas da cidade, segundo a gestão municipal. A megaoperação, que possui 6 000 funcionários e 842 veículos (*fotos*), é feita uma vez por semana e recolhe em média 7 000 toneladas por mês, o que corresponde a 280 toneladas por dia. Os caminhões passam de forma alternada nas regiões, divididas em duas: o agrupamento Noroeste, que compreende o centro, além das zonas Norte e Oeste; e o Sudeste, que corresponde às áreas Sul e Leste. A primeira está sob responsabilidade da concessionária Loga, e a outra, da Ecourbis. Após o processo de coleta pelas empresas, os resíduos são destinados prioritariamente para 29 cooperativas habilitadas. 100% do que é comercializado com o material é revertido em renda aos 940 cooperados. A outra parte é enviada para as centrais de triagem Carolina Maria de Jesus, na Vila Sabará, e Ponte Pequena, na Avenida do Estado, onde é prensada e pesada. As unidades são as únicas da América Latina com um sistema mecanizado de separação de lixo reciclável, tendo maquinários que conseguem fracionar 500 toneladas diariamente. Posteriormente, os resíduos são leiloados e 50% do valor retorna para as cooperativas, custeando despesas de manutenção, equipamento, espaço físico e veículos. O restante é investido em capacitação profissional e auxílio aos catadores. Além da coleta domiciliar, a cidade possui 3 106 ecopontos de entrega voluntária na região Noroeste e outros 7 563, onde os moradores podem levar seus recicláveis limpos e separados todos os dias da semana. **(Luana Machado)**

Bloomberg Philanthropies, na categoria “Transporte limpo e confiável”, saindo na frente de localidades como Oslo, na Noruega, e Jacarta, na Indonésia.

Mas o melhor, diz o prefeito, é o benefício ambiental, uma vez que são justamente os veículos que circulam pela capital os responsáveis por 60% dos gases tóxicos que poluem o ar. E os ônibus respondem por mais da metade desse percentual (55%). “Cada ônibus elétrico evita a emissão de 87 toneladas de CO₂ e deixa de consumir 35 000 litros de diesel por ano. Isso equivale ao plantio de 6 400 árvores”, diz Nunes.

Falando nelas, as árvores ganharam, recentemente, mais atenção da prefeitura, por meio do Inventário Arbóreo — programa que vai permitir mapear mais de 650 000 unidades em três anos. “Isso é feito com um carro com câmera, que capta em 360 graus. Isso facilita a prevenção de quedas e a adoção de um cuidado mais eficiente”, garante o prefeito.

FOTOS CITE SILVIO/SECOM/Divulgação



Iniciativas: domingo de compostagem em Pinheiros; ao lado, professoras da rede pública entregam recicláveis na sede das Guardiãs do Território



FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Propósito verde

Iniciativas de bairros na cidade focam na educação ambiental dos moradores

Em 2024, no extremo da Zona Leste, um grupo de mulheres do bairro Jardim Lapenna teve a ideia de criar um bazar sustentável para promover a educação ambiental entre os moradores e impedir o descarte incorreto de lixo nas ruas. A iniciativa surgiu como um grande evento aos sábados, nos quais se trocavam garrafas PET e outros resíduos recicláveis por roupas doadas. “As pessoas entendem que tudo que se joga fora pode ter valor. Nós aceitamos papelão, garrafas, óleo reutilizado, e tudo é trocado pelas moedinhas verdes que distribuimos. O óleo, por exemplo, vale 5 dinheirinhos”, explica Sirlene dos Santos, que faz parte do coletivo Guardiãs do Território, responsáveis pela ação. Por meio desse projeto, surgiu uma outra iniciativa, em conjunto com a Fundação Tide Setubal e a startup SO+MA, para a criação de um aplicativo que permitisse aos moradores trocar recicláveis por benefícios no comércio local. Chamado Recicla Lapenna, ele foi lançado em junho e, em três meses de funcionamento, chegou à marca de 2 toneladas de material arrecadado. Por meio do aplicativo, é possível acumular pontos e conseguir descontos em lojas de materiais de construção, distribuidora de água e padaria. “Lá, o morador também consegue ver o impacto sustentável que causa com a reciclagem. O aplicativo quantifica o que aquela quantidade de resíduo representa em economia de água, energia e emissão de gás carbônico, por exemplo”, conta Marcelo Ribeiro, gerente de projetos

estratégicos da fundação. Para o ano que vem, a expectativa é chegar a 4 toneladas por mês, além de focar no fortalecimento de uma parte importante desse ecossistema: os catadores, que são responsáveis pela destinação dos resíduos entregues na sede das Guardiãs. “Os catadores fazem rodízio de coleta segunda, quarta e sexta. Queremos fazer parceria com cooperativas para garantir a remuneração deles. Estamos propondo reuniões mensais para entregar EPIs (equipamentos de proteção individual) e fazer atendimentos na UBS com eles. São a parte mais vulnerável desse processo”, diz Ribeiro. No espaço das Guardiãs, ainda é feito um trabalho de compostagem termofílica e com minhocários, que produzem adubo e biofertilizante para hortas comunitárias. Do outro lado da cidade, no Alto de Pinheiros, moradores também se organizam semanalmente para fazer compostagem em praças da região. Aos domingos, trinta famílias se reúnem nas praças Carlos Monteiro Brisola e Comendador Manuel de Melo Pimenta com baldinhos recheados de resíduo orgânico e colocam a mão na massa. “O lixo orgânico é mais ou menos 50% do resíduo domiciliar, e nós queremos impedir que ele chegue no aterro, onde é fonte de gás metano. Começamos em 2018 e é um trabalho de extrema educação ambiental. Conseguimos regenerar uma praça do nosso bairro, na qual fizemos jardins de chuva”, conta Thaís Mauad, integrante do coletivo. (L.M.)

Comumente às voltas com críticas, cada vez que um empreendimento privado derruba a vegetação para a construção de edifícios, a prefeitura vem dedicando parte dos esforços — e do orçamento — para ampliar as áreas de proteção na cidade. Desde 2024, 51 novos locais foram declarados como área de preservação ambiental. A medida adicionou 18 000 hectares de Mata Atlântica, córregos e nascentes ao patrimônio público. “Isso equivale ao tamanho da cidade de Paris”, informa Nunes. Assim, diz ele, São Paulo passou de 11% para 26% de seu território protegido permanentemente.

O Programa Mananciais, que recebeu 3,77 bilhões de reais em 2021 e 2024, levou urbanização ao entorno das represas Billings e Guarapiranga — fundamentais para o abastecimento de água para a população paulistana e que não podem apresentar um crescimento desordenado. “Conseguimos beneficiar 26 000 famílias da região”, conta Ricardo Nunes, cuja gestão também é responsável pela implementação do Aquático-SP, embarcações (seis, no total) que conectam os terminais Mar Paulista e Parque Linear Cantinho do Céu. Os

impactos são consideráveis, sendo o principal a diminuição do tempo de deslocamento, que caiu de 1 hora e 20 minutos (quando feito por terra) para 17 minutos.

Mas, para além das iniciativas de sua gestão, o prefeito reitera que é essencial a colaboração da população, principalmente na conscientização da importância de separar resíduos orgânicos de recicláveis. “A cidade gera, por dia, 12 000 toneladas de lixo doméstico. Hoje, conseguimos reciclar somente 3% disso. A meta é chegar a 12%”, diz. Mas, para isso, é preciso que mais pessoas façam o descarte corretamente e evitem jogar móveis e utensílios em locais inapropriados. “Estamos fazendo a nossa parte”, comenta Nunes, que começou a substituir os caminhões de coleta de resíduos comuns, da prefeitura, por veículos movidos a biometano — combustível derivado do biogás que evita o consumo de diesel. “Já temos 200 caminhões rodando, mas a meta é renovar todos os mais de 800 que circulam na cidade”, assegura o prefeito. Pelo jeito, a cidade vai perder a sua alcunha mais famosa. ■



FOTOS: AGLBERTO LIMA



CETE SILVERIO/SECOM/DIVULGAÇÃO



No alto, o prefeito Ricardo Nunes com trabalhadores, no Parque da Luz. Acima, trecho do Parque Augusta: integração com a natureza



Cardápio de reality

A competição culinária *MasterChef Brasil* ganha, em dezembro, uma versão restaurante em Sorocaba, distante pouco mais de 100 quilômetros da capital paulista **Arnaldo Lorençato**

Não bastava ser o reality de gastronomia mais querido e mais comentado do Brasil. O *MasterChef Brasil*, que encanta os fãs das competições de talentos culinários há mais de uma década, vai virar também um restaurante temático aos moldes desses que se encontram em parques de diversão. O *MasterChef — The TV Experience*, no estilo casual dining, deve abrir as portas em *soft opening* em 2 de dezembro. Nessa fase inicial, deve receber até sessenta pessoas. Só em uma segunda etapa, prevista para meados de janeiro, há planos de dobrar o número de clientes. Um detalhe importante: a cidade escolhida para sediar esta primeira unidade é Sorocaba, distante 104 quilômetros da capital paulista.

Por trás do projeto, que vem sendo tocado desde outubro do ano passado, estão os sócios Endemol Shine Brasil, Caio Romano, CEO da agência Mení, com uma carteira de chefs influenciadores, e João Paulo Totti, sócio cofundador do Grupo ZT Gastronomia, dono de dois pontos vizinhos ao local, onde está sendo implantado o restaurante. Diego Sacilotto, vencedor da quarta temporada de *MasterChef Profissionais* e sócio da premiada pizzaria La Crosta Forneria, completa o quarteto. Como consultor, ele será responsável pelo menu e pela hospitalidade. “Sentimos uma demanda forte do mercado, um desejo de provar pratos dos ex-masterchefs”, explica Caio.

A inspiração para essa primeira unidade brasileira vem de fora, de

versões pop-up que funcionaram em Madri e Dubai. “Todo mundo tem vontade de estar perto de uma banca masterchef, de uma caixa misteriosa. A gente vai levar tudo isso para o ambiente do restaurante”, antecipa Fernanda Abreu, VP de Licenciamento e Agenciamento na Endemol Shine Brasil. Com mais de 1 000 metros quadrados, tem ambiente assinado pelo arquiteto Herbert Holdefer, da 134 Office, com espaço e elementos como mercado, mezanino, relógio e bancada central.

Além de uma preocupação com a cenografia, inspirada nas diversas temporadas da competição, o cardápio é o foco central. “A ideia é a gente contar histórias do *MasterChef Brasil*. Vamos ter, por exemplo, o



Cenografia do restaurante:
inspirada na competição
culinária mais amada do Brasil



Diego Sacilotto:
responsável pelo
cardápio e pela
seleção de pratos



Raul Lemos: bife uélito,
apresentado para
garantir uma vaga
no MasterChef

bife uélito que o Raul (*Lemos*) fez para entrar no programa. A goiaba, que é a sobremesa que o Pablo Oazen preparou na final do *Profissionais*, assim como os pratos do Diego (*Sacilotto*), revela Caio. “Quase 90% é baseado em receitas que passaram no programa.” No caso de Diego, a receita que o consagrou campeão é o arroz de pato com alheira, bacon e trufa negra. Outros spoilers do cardápio são o espaguete à carbonara de Leo Young, o vencedor em 2016, e o petit gâteau de doce de leite com calda de frutas vermelhas e sorvete de

baunilha da campeã em 2017, Michele Crispim. Também haverá uma churrasqueira no estilo parrilla por lá.

Coube a Diego a montagem do cardápio, assim como o treinamento da equipe de cozinha e de salão. Ele fez ainda todos os ajustes necessários para viabilizar comercialmente os pratos. “Usei o meu olhar, com mais calma, com mais técnica, com bases mais tranquilas e apuradas para elevar o padrão desses pratos, respeitando, obviamente, o que foi feito no programa”, explica ele.

O MasterChef — The TV Expe-

rience surge no mesmo espaço onde o empresário João Paulo Totti tinha dois estabelecimentos, um restaurante mediterrâneo e uma dark kitchen. “Fizemos um investimento aproximado de 5 milhões de reais”, contabiliza o restaurateur. O próximo passo dele, de Caio e Fernanda é abrir uma versão paulistana do restaurante. Agora, é aguardar o sucesso dessa primeira casa. ■

MasterChef — The TV Experience.
Rua Cuiabá, 71, Jardim Paulistano,
Sorocaba, 📞 (15) 99154-3768.



Rom Santana, na Escadaria do Bixiga: o “Felino” faz o seu sinal

De príncipe a rei

Conheça Rom Santana, cantor baiano revelado no Bixiga que virou sensação da noite paulistana ao som do piseiro

TEXTO Tomás Novaes

FOTOGRAFIA Roberto Setton

Em plena madrugada de domingo para segunda-feira, casa lotada. Clima abafado na pista, galera jovem. As luzes se apagam, entram efeitos sonoros eletrônicos, um teclado e uma batida, tocados pelo DJ. De óculos escuros, Rom Santana, 31, sobe ao palco de pouquíssimos metros quadrados, carregando um microfone e um sorriso. “Geral, faz o sinal do ‘Felino’ aí!”, pede, a certa altura, e todos erguem as mãos em formato de garra, como se habituados ao gesto. E o cantor, radiante, em seu habitat natural.

Essa é a cena à qual o artista baiano, sensação da noite paulistana, está se acostumando nos últimos meses. Seus shows viraram

certeza de boa folia pela cidade, na levada do piseiro — derivação mais eletrônica do forró —, do arrocha e do pagodão baiano. Pela noite adentro, canta de tudo, principalmente sucessos desses gêneros, além de faixas autorais, como a música *Teoria*. “Nunca havia passado pela minha cabeça que eu seria cantor. Sempre gostei de dançar, mas foi em São Paulo que me aproximei da música”, conta ele, que cresceu na cidade de Iramaia, interior da Bahia, e chegou à capital paulista aos 17 anos, em 2010. Por aqui, trabalhou como ajudante em uma pizzaria, passou por restaurantes e foi motoboy por quatro anos, antes de se dedicar exclusivamente à carreira musical.

O bairro do primeiro emprego de Rom na cidade foi o Bixiga, onde mora hoje. A região movimentada na Bela Vista foi também o cenário de sua descoberta musical. “Comecei a fazer vídeos em casa, cantando, e a postar no Facebook. Certo dia fui a um bar do bairro com karaokê, cantei e o dono elogiou. Ali começou a juntar a fome com a vontade de comer”, diz ele, que passou a se apresentar em bares da Rua 13 de Maio, entre 2022 e 2023, com uma caixa de som e um microfone emprestado. Com o público da região formado, também passou a fazer aniversários. “Já fiquei cinco horas cantando direto. Como não fazia tantos shows, aproveitava toda

oportunidade até o fim. No outro dia ficava sem voz”, relembra. No Carnaval deste ano, ele se apresentou para uma multidão no Bloco Je Treme Mon Amour, e depois a agenda só cresceu. “Nos últimos dez meses, explodiu. Virou uma loucura. Fazemos de 25 a trinta shows no mês”, conta Robson Melo, da Hobby Show Music, empresário do artista. Neste novembro, Rom estreou em Salvador e no Rio de Janeiro, e, em São Paulo, cantou em locais como o Sesc Pompeia e a Casa de Francisca. “É sempre uma lotação. Ainda me surpreendo quando vejo as pessoas me esperando”, diz, feliz.

Condecorado inicialmente como “Rei da Treze”, Rom passou a ser chamado de “Príncipe do Bixiga”. Depois, cresceu para “Rei do Bixiga”. Hoje também é chamado de “Rei do Centro” — os títulos só aumentam. Mas o único apelido que ele mesmo usa não é nenhum

desses. “Prefiro ficar com ‘Felino’. É um bordão que criei a partir do meu signo, sou leonino. Comecei a falar, e a galera a retribuir. Então levei para eles também. Os homens eu chamo de felinos, e as mulheres, de felinas”, explica.

Mesmo com todas as honrarias paulistanas, o maior troféu é a sua família: com o sucesso, conseguiu se reconectar com a mãe biológica. “Ela se separou do meu pai quando eu tinha 1 ano e meio. Em 2018 nos reencontramos pela primeira vez. A música me deu recursos para me aproximar dela, e hoje moramos juntos”, conta Rom. Agora, com a família mais unida, vislumbra lançamentos e, em 2026, a estreia do seu Bloco do Felino no Carnaval de São Paulo. E, seja lá qual for o próximo reino a ser conquistado pelo cantor, uma certeza é encontrá-lo pelas ruas, bares ou festas do Bixiga, sempre com muito fervor e garras ao ar. ■



Show na Funilaria, no Bixiga: casas lotadas na região central



6

PERGUNTAS PARA Rom Santana

Qual o seu lugar preferido no Bixiga?

É, com certeza, a Rua 13 de Maio. Tem a ver com toda a minha trajetória na música, foi onde comecei a ganhar esse público que tenho hoje e que, cada vez mais, vem aumentando.

E o seu maior sonho?

São dois. Primeiro, dar uma condição melhor para a minha família, através da minha carreira. E, segundo, na música, meu maior sonho é gravar um feat com o Léo Santana.

Ele é o seu cantor preferido?

Sem dúvida. É minha maior referência na música, no palco. Me inspiro muito nele.

Quais artistas você mais gosta de ouvir?

Escuto de tudo. No piseiro ouço muito Marcynho Sensação e Victor Meira. No pagodão baiano, artistas como Léo Santana e La Furia.

Qual o seu apelido favorito?

“Rei do Bixiga”, “Rei do Centro” foram coisas que a galera trouxe para mim, me atribuíram isso, e fico muito feliz. Mas prefiro ficar com o “Felino”, que vem do meu signo.

E quais as músicas que não podem faltar nos seus shows?

Tem *Teoria*, que é minha e a galera gosta muito. Ou *Dando Sarrada*, da Marina Sena com o Japãozin. *Posturado e Calmo*, do Léo Santana. O *Baiano Tem o Molho*, do Kanalha. E João Gomes, com *Meu Pedaco de Pecado*. São várias músicas que a galera canta junto.

Diálogos do fim do mundo

Gerald Thomas revê a história da humanidade em *Sabius, os Moleques*, espetáculo que estreia na quarta (26) no Sesc 14 Bis

TEXTO **Laura Pereira Lima** FOTOGRAFIA **Roberto Setton**



Thomas: manifesto contra a ignorância

Gerald Thomas, 71, terminou o texto de *Sabius, os Moleques* menos de duas semanas antes da estreia. “No fim sempre dá tudo certo. Pelo menos no meu caso. Passo noites em claro olhando para a tela do computador, mas de repente alguma coisa acontece e rola”, conta o diretor.

A peça inédita, que chega ao Teatro Raul Cortez, no Sesc 14 Bis, na próxima quarta (26), começou a ser concebida há dois anos, com o nome de *Século 21*, em referência ao nome de uma loja de departamentos que foi destruída no ataque terrorista às Torres Gêmeas. “Achei o título muito cafona e troquei”, conta o dramaturgo, que assistiu à queda das torres em 2001 da janela de seu escritório, quando morava em Nova York.

O colapso — não especificamente das torres, mas da humanidade como um todo — é o ponto de partida do espetáculo. A cenografia já dá o tom catastrófico: a Terra está enterrada em uma cratera dentro de um outro planeta. Os únicos sobreviventes são cinco sábios, enlouquecidos, que discutem o passado da civilização. Em cena, fazem um panorama da história da humanidade que vai desde os primórdios da civilização, como o Egito Antigo e a cultura Erligang, do Vale do Rio Amarelo, na China, passando pelo Holocausto e pela revolução iraniana até chegar à política de Donald Trump. Além de olhar para a história mundial, a peça também traz referências da música e da literatura, como os personagens Romeu e Julieta — que, enfim, ganham uma cerimônia de casamento.



ines249

Companhia de Ópera Seca:
novos integrantes



Tudo isso mesclado a muita sátira, músicas de Tom Zé e figurinos de João Pimenta — trajes “retrofuturistas”, que o diretor descreve como “astronauta com roupa de caverna”.

Isso é tudo que Gerald revela da nova peça. “Não lido com trama. Eu sou pós tudo isso aí. Iconoclasta, pós-moderno, destruidor, chame do que quiser. Quem sabe quem é Thomas vem para ver uma peça de Thomas.”

Sabius, os Moleques traz a proposta de olhar para o passado longínquo, hoje muito ignorado, segundo o autor. “Acho que o teatro faz um bom serviço lembrando um pouco historicamente quem nós so-

mos, do que nós somos feitos e de onde viemos”, defende. Ele também bate de frente com uma epidemia de saudosismo: “A gente sonha dizendo que o passado era bom, mas era péssimo. Hoje, podemos dizer, no mínimo, que não tem guerra mundial. A luz está acesa, tem água corrente, tem restaurante aberto. Então a gente já está melhor do que a gente já esteve”.

A montagem será encenada pela Companhia de Ópera Seca, criada por Thomas em 1985 e responsável pelo elenco de clássicos da dramaturgia brasileira como *Eletra com Creta* (1986) e *Trilogia Kafka* — peça que foi capa do caderno de

cultura do jornal *The New York Times* em 1988. Em *Sabius*, a companhia chega com um elenco novo — à exceção de Fabi Gugli, atriz do grupo desde 1999 e com quem Thomas foi casado por seis anos. Além dela, o espetáculo conta com Jefferson Schroeder, Apollo Faria, Nilson Muniz e Pedro Inoue, completando o coro de sábios.

As referências filosóficas e históricas abundantes são fruto da formação de Gerald Thomas, graduado em filosofia e história pelo Museu Britânico, e de um contexto multicultural. Nascido em Nova York, nos Estados Unidos, o diretor viveu parte da infância e adolescência no Brasil, mas nunca abandonou a origem anglófona: até hoje ele escreve suas peças em inglês. “Coloco no Google para traduzir, mas ele traduz de uma forma tão estranha... Aí vou consertando, mas já é uma ajuda.”

Sabius é um dentre uma gama de projetos que o dramaturgo encabeça atualmente. Ele acaba de voltar de uma temporada no Rio, onde fez sessões de *Traidor*, monólogo com Marco Nanini, e estreou o solo *Choque: Procurando Sinais de Vida Inteligente*, com Danielle Winits, que faz temporada no Teatro Faap a partir de 30 de janeiro. No momento, Gerald ainda prepara o solo *Fogo Alto*, interpretado por Ana Cecília Costa, segundo ele a melhor peça que já escreveu. Trata-se de um debate entre um presidiário louco e uma psicanalista, que deve estreiar em São Paulo em 2026. ■

Sabius, os Moleques. (90min). 16 anos. Sesc 14 Bis. Rua Doutor Plínio Barreto, 285, Bela Vista, ☎ 3016-770. & Qua. (26), 20h. Qui. a sáb., 20h. Dom., 18h. Sessões extras nos dias 5, 12 e 19/12, 15h. Até 21/12. R\$ 70,00 sescsp.org.br.



Espera da Reza pro Bater do Tambor (2024), da série *Radiola de Promessa*, de Gê Viana: releitura contemporânea

História revisitada

Museu do Ipiranga reflete sobre o legado de Jean-Baptiste Debret, que pintou a colonização no Brasil, a partir de releituras críticas de vinte artistas contemporâneos **Ana Mércia Brandão**

N a ocasião do bicentenário da Independência do Brasil, em 2022, o sociólogo francês Jacques Leenhardt, pesquisador da produção artística brasileira há quatro décadas, percebeu um movimento: o de retomada do imaginário do período colonial por artistas da nova geração. “Houve

várias exposições em que eu reconheci a imagem do Debret trabalhada por esses novos nomes”, explica. Essa percepção do especialista em Jean-Baptiste Debret (1768-1848) deu origem ao seu livro *Rever Debret* (Editora 34, 2023), que se desdobra agora em uma nova exposição no Museu do

Ipiranga, *Debret em Questão — Olhares Contemporâneos*.

Com curadoria de Jacques, ao lado de Gabriela Longman, a mostra, que integra a Temporada França-Brasil 2025, inaugura na terça (25) e traz releituras críticas de vinte artistas contemporâneos das obras do pintor francês que inte-



Florestas Virgens – Às Margens do Paraíba e Sapataria, do livro *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil*: “Debret da rua”, diz o curador Jacques Leenhardt (acima)

grou a corte de Dom João VI no Brasil. Em diálogo, são exibidas 35 pranchas litográficas provenientes da obra *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil*, impressa em Paris entre 1834 e 1839, que, explica Jacques, revela o Debret “da rua”, em oposição ao artista contratado para pintar a corte brasileira na Missão Artística Francesa. “Ele sentava na calçada e fazia desenhos do povo que circulava nas ruas do Rio de Janeiro. O livro é rejeitado pela corte e pelo Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro (IHGB), o que mostra como estava em contradição com o sis-

tema escravagista do século XIX. É só no século XX que ele reaparece e toma os livros didáticos do Brasil, mas sem as explicações que o pintor dava no original. Então, a interpretação ficou, em boa parte, torta”, diz o sociólogo, que foi responsável pelas novas edições francesa e brasileira do texto, em 2014 e 2016, respectivamente.

“O importante da exposição é abrir uma leitura nova desse imaginário e mostrar como os artistas contemporâneos se colocam e abrem novos caminhos, porque a questão não é voltar ao passado, mas sim sair dessa violência da escravidão”, resume. Para isso, *Debret em Questão* conta com obras inéditas dos paulistanos Rosana Paulino e Jaime Lauriano. Paulino revisita a concepção histórica do Brasil como um paraíso idílico para revelar um território marcado pelo extrativismo. No painel triplo *Paraíso Tropical*, ela se aproveita de motivos emprestados de Debret, aos quais associa palavras carregadas do imaginário exótico. Lauriano apresenta a instalação *Brasil através do Espelho*, que aborda temas como etnocídio, apropriação cultural e democracia racial. *Justiça e Barbárie*, sua série de oito fotografias de violência encontradas



nos meios de comunicação, também fica em exibição. Uma sala é dedicada a um desfile sobre Debret concebido pela Acadêmicos do Salgueiro para o Carnaval de 1959, registrado pelo fotógrafo Marcel Gautherot (1910-1996).

Gê Viana, Denilson Baniwa, Dalton Paula e Tiago Sant’Ana são alguns dos outros artistas em exibição, em suportes como pintura, fotografia, vídeo, instalação e colagens digitais. A maioria é da nova geração, muitos de ascendência africana e indígena. A exceção é a veterana Anna Bella Geiger, 92. Jacques explica: “Me pareceu importante ter um ponto entre o passado e o presente que trate da tomada de consciência sobre como nosso olhar contemporâneo sobre as culturas indígenas é muito complicado. Por isso, peguei essa obra de 1975 onde você vê uma figura branca bem europeia com postais em frente aos olhos. É a dificuldade de ter um olhar que não seja o dos estereótipos”. ■

Museu do Ipiranga. Rua dos Patriotas, 100, Ipiranga. & Ter. a dom., 10h/17h (entrada até 16h). Grátis (somente essa exposição). Até 17/5/2026.

FOTOGRAFIA



Estilo amazônico

Em época de discussões sobre o futuro da Amazônia, ensaio do fotógrafo Romulo Fialdini revela o cotidiano da Ilha do Combu, em Belém do Pará

TEXTO Humberto Abdo FOTOGRAFIA Romulo Fialdini

Com Belém do Pará voltada para conversas sobre clima e preservação durante a COP30, o fotógrafo Romulo Fialdini apresenta *Amazonian Style*, ensaio feito em um único dia na Ilha do Combu. A poucos minutos de barco do continente, o Combu revela um cotidiano em contraste com o resto da cidade: casas erguidas sobre deques simples, cores por toda parte, cozinhas impecáveis e uma organização doméstica que, aos olhos de Fialdini, são a definição própria do estilo amazônico. O

fotógrafo circulou pelas casas com moradores, observou a rotina das mulheres que permanecem na ilha enquanto os homens trabalham no continente e registrou detalhes que passam despercebidos no noticiário ambiental. “Tudo é colorido. E perfumado”, resume. “É uma mostra de parte do Brasil, além da cidade cheia de ônibus e motocicletas.” O ensaio funciona como retrato paralelo à COP: um lembrete de que, antes dos acordos e metas globais, existe uma Amazônia cotidiana, viva e concreta. ■





Cores, perfumes e bibelôs: um dia na Ilha do Combu, a apenas 15 minutos do continente

À espera de ocupação: outrora palco de atrações culturais, como cinema ao ar livre (ao lado), o mirante está abandonado

Destino incerto

Apesar das iniciativas de modernização de seu entorno, como o novo prédio do Masp, o Mirante 9 de Julho segue desativado

Mirela Costa

Com sua escadaria principal lotada nos fins de semana, o Mirante 9 de Julho, na Bela Vista, era um point atrativo tanto para os pedestres da Avenida Paulista durante o dia quanto para os entusiastas das noites paulistanas. Em seu período mais efervescente, entre 2015 e 2019, o local foi palco de sessões de cinema ao ar livre, refeições em grupo, exposições, shows, apresentações de DJs e até exibição das partidas da Copa

do Mundo de 2018. “O mirante foi um acontecimento, um oásis cultural conectado à cidade”, lembra a nutricionista Kaliny Santos, 39, antiga frequentadora do espaço.

Hoje, quem passa pela Rua Carlos Comenale, nos fundos do Masp e com vista para a Avenida Nove de Julho, se depara com um cenário oposto, marcado por portões fechados e interdições com fitas zebradas de isolamento. O estado de abandono, infelizmente, não é novidade

para o ponto turístico: antes de ser revitalizado e planejado como uma área de ocupação urbanística, em 2015, era um espaço ocioso resultante da demolição do Belvedere Trianon, casarão visitado pela elite paulista no início do século XX. Desde então, a área tem oscilado entre momentos de revitalização e de instabilidade, como os meses fechados durante a pandemia de covid-19 e sua desativação em 2021, seu status atual.





Vão livre: música, exposições e oficinas ocupam o espaço



Patrimônio: nos fundos do Masp, Mirante 9 de Julho já foi símbolo cultural da cidade



MARCELO PAIXÃO

Uma nova perspectiva para o espaço chegou a se desenhar em dezembro de 2023, quando a prefeitura firmou uma parceria com a Sociedade Veteranos de 32 — MMDC. Segundo o contrato estabelecido, a associação que trabalha na preservação da memória paulista assumiria a gestão do espaço por três anos, garantindo serviços de segurança, limpeza, zeladoria e jardinagem. Com investimento de 72 000 reais previsto, o acordo incluía ainda a inauguração do Museu da Revolução Constitucionalista de 1932, voltado para o acervo histórico do levante contra o governo Getúlio Vargas.

Neste ano, porém, novas incertezas pairam sobre o logradouro. No último dia 13 de agosto, a Subprefeitura da Sé encerrou o termo de cooperação firmado com a entidade por “descumprimento de obrigações contratuais”. O local, então, retornou ao controle municipal e segue fora de operação. Em nota, a subprefeitura afirmou que “está em elaboração o chamamento público para firmar novo termo de cooperação com entidade parceira, visando a valorização e revitalização do Mirante 9 de Julho”. Carlos Romagnoli, presidente da Sociedade Veteranos de 32, rebateu as acusações e reiterou que buscava recursos para a abertura do museu. De acordo com ele, a associação con-

seguiu manter, sem custos, serviços de segurança e limpeza periódica para o ambiente. “Até assumirmos, a escadaria era utilizada para consumo de todo tipo de drogas”, relatou.

Facundo Guerra, empresário que idealizou o plano de restauração do mirante em 2015 e liderou o espaço pelos dois anos seguintes, ressalta a necessidade de retomar o local como um centro cultural proeminente. “Para que ele volte a ser tão importante para a cidade quanto foi um dia.” Nos últimos anos, o entorno da região já passou por notáveis processos de modernização: a prefeitura concluiu no domingo (16) uma consulta pública para a criação de um novo boulevard chamado Jardim do Masp, que envolve a transformação da Rua Professor Otávio Mendes — entre os dois edifícios do museu — em um calçamento arborizado e a reforma da Praça Arquiteto Rodrigo Lefèvre, entre as avenidas Paulista e Nove de Julho. O vão livre do Masp, sob gestão do próprio museu desde novembro de 2024, após concessão da prefeitura, também teve um ano de intensa programação cultural, com exposições, música, dança, teatro, cinema e oficinas.

De acordo com Facundo Guerra, reativar o mirante pode oferecer atrações e eventos mais variados à região, além de atrair novos visitantes. À VEJA SÃO PAULO, o empresário revelou a intenção de retornar ao comando do local futuramente. “Pretendo fazer aliança com empresas e trazê-lo de volta, com um roteiro de atividades complementar ao do Masp.” Para fãs assíduos do antigo reduto cultural, como Kaliny, a possibilidade de reativação daquele pedaço da Paulista representa reaver parte da pulsação cultural da cidade. ■



FOTOS CÍETE SILVEIRO/DIVULGAÇÃO

Futuro no controle

Prefeitura cria Hub Sampa Games, escola gratuita para formar profissionais no ramo dos jogos eletrônicos

Livia Uchoa



Mirando o fortalecimento da indústria de games, um mercado que fatura mais de 1 bilhão de reais por ano no Brasil, a prefeitura de São Paulo inaugurou no início deste mês o Hub Sampa Games, uma escola de formação profissional gratuita no setor. O local tem duas salas de aula equipadas com vinte computadores de última geração, softwares avançados de edição de imagem e vídeo, além de estúdio profissional para gravação de podcasts e videocasts, duas cabines de transmissão on-line e área de convivência.

Localizado no centro, o espaço vai oferecer, para até 720 alunos por ano, cursos de formação teórica e prática em design de jogos, programação e arte digital, workshops, game jams (encontros para criação coletiva de jogos) e competições de

e-sports. O primeiro, de formação em desenvolvimento de jogos eletrônicos, começa em fevereiro. “O Hub Sampa Games democratiza o acesso a uma área que exige investimentos altos em equipamentos e cursos privados. E permite que jovens e adultos tenham acesso gratuito a formação qualificada, infraestrutura profissional e oportunidades de inserção no mercado”, ressalta Renan Vieira, presidente da Agência São Paulo de Desenvolvimento (Ade Sampa), entidade ligada à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho, à frente do lançamento.

Esta é parte de uma série de iniciativas da prefeitura na área, que inclui um programa de aceleração de negócios que, desde 2022, já incentivou 86 estúdios de criação, com investimento de 3,87 milhões de

reais. O game designer Lucas de Camillo, 39, criador da 32 Pixels, desenvolvedora brasileira de jogos para PC e consoles, foi um dos beneficiados. “Através do Sampa conheci outras empresas e pessoas do mercado”, conta o rapaz, criador do *Tuned Turtle*, três vezes premiado em importantes eventos: Canal 3 Expo, neste ano, Big Festival e Gamescom Latam em 2024. “Entramos com o jogo bem organizado, mas subimos de nível dentro da aceleração. O produto saiu outro, com um trailer superinteressante.” Inspirado na fábula da lebre e da tartaruga, o jogo tem lançamento previsto para o segundo semestre de 2026. ■

Hub Sampa Games. Rua Líbero Badaró, 425, térreo, Centro Histórico. Seg. a sex., 8h/19h. Informações no site adesampa.com.br.

SIMPLES E INOVADOR

Sofá na Caixa marcou presença no COMER & BEBER EXPERIENCE

Durante o evento, o público pôde experimentar a sensação de estar em casa, com o conforto e a praticidade dos sofás da marca

A Sofá na Caixa marcou presença em mais uma edição do COMER & BEBER EXPERIENCE, evento promovido pela revista VEJA SÃO PAULO que reuniu alguns dos nomes mais influentes da gastronomia e do lifestyle brasileiro. Instalado em frente ao palco principal, o espaço da marca chamou a atenção pelo visual leve, moderno e acolhedor, com módulos versáteis que se adaptaram perfeitamente à dinâmica da situação, tornando-se um dos ambientes mais disputados do fim de semana.

Com uma proposta simples e ao mesmo tempo inovadora, a Sofá na Caixa transforma o modo de consumir design no Brasil com sofás compactados, entregues em caixas e montados em minutos. A ideia nasceu para facilitar a rotina de quem busca conforto sem renunciar a estilo e praticidade.

Cada modelo é pensado para quem valoriza o equilíbrio entre funcionalidade, estética e liberdade de escolha, traduzindo o desejo contemporâneo por ambientes dinâmicos, acolhedores e cheios de personalidade. No evento, o públi-

co pôde testar o conforto de perto e descobrir o porquê de a Sofá na Caixa estar cada vez mais presente nos lares brasileiros.

A participação no COMER & BEBER EXPERIENCE foi uma oportunidade de mostrar, na prática, como o design pode se conectar com o prazer de viver bem. Entre uma apresentação e outra, convidados, chefs e influenciadores passaram pelo lounge da marca, registraram momentos e experimentaram a sensação de estar em casa — mesmo no meio de um evento.

“Nosso propósito é mostrar que conforto e design podem andar juntos, de forma descomplicada

e acessível, mas sempre com qualidade de alto padrão”, afirma a equipe da Sofá na Caixa. “Participar de um evento como o COMER & BEBER EXPERIENCE reforça o quanto o design pode estar presente em todas as experiências, inclusive nas que nos reúnem em torno da boa comida e da boa companhia.”

Com uma trajetória recente, mas cheia de conquistas, a Sofá na Caixa segue consolidando sua posição como uma das marcas mais promissoras do novo design brasileiro, levando conforto, praticidade e estilo a milhares de casas e agora, também, aos principais eventos do país.



CONSUMO

Luana Machado

R\$ 206,90

Blazer estampado Farm (M).
Repasa, repasa.com.br



R\$ 150,00

LP Elza Soares (1974). O Sebo Cultural,
lojasebocultural.com.br



R\$ 91,00

LP Jards Macalé e Luiz Melodia (1978).
Enjoei, enjoei.com.br

AS BOAS COMPRAS

Novo de novo

Itens de bazar, sebos, brechós
e lojas de upcycling

R\$ 120,00

Óculos tartaruga Vogue Eyewear.
Dig for Fashion, digforfashion.com.br



R\$ 79,90

Caneca I'm Vintage.
I Need Brechó,
ineedbrecho.com.br



R\$ 2 360,80

Carteira Gucci.
Etiqueta Única,
etiquetaunica.com.br



R\$ 275,00

Bolsa Schutz. Capricho à Toa,
loja.brechocaprichoatoa.com.br

ines249



R\$ 39,00
Lenço Retrô.
Las Hermanas Brechó,
lashermanas.com.br



R\$ 750,00
Luminária de acrílico
70's. **Fugaz Vintage,**
fugazvintage.com.br



R\$ 550,00
Suéter Alfani (M). **Fugaz Vintage,**
fugazvintage.com.br



R\$ 229,00
Mochila Nike.
Las Hermanas Brechó,
lashermanas.com.br



R\$ 214,29
Chuteira Nike
masculina.
Repassa,
repassa.com.br

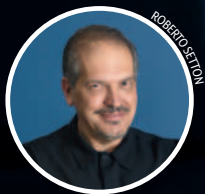


R\$ 27,00
Revista
REALIDADE,
edição 52 (1970).
Estante Virtual,
estantevirtual.com.br

Compre aqui



R\$ 1 900,00
Tapete Arraiolo.
Tapilogie,
tapilogie.com

**COMER & BEBER****ines249**

RESTAURANTES

Arnaldo Lorençato | alorencato@abril.com.br

Heaven Delhaye: primeiro endereço paulistano com pratos como o espagete à carbonara (passo a passo no detalhe), mil-folhas de cupim e nhoque frito



FOTOS: LIGIA SKOWRONSKI

Uma chef do Rio

☆☆☆ A cozinha está desde sempre na vida de Heaven Delhaye. Não por acaso. A mãe, Marie Jeanne Juliette, e o pai, Alexandre Mendes, foram donos de um bistrô em Florianópolis na época em que a cozinheira fluminense era criança. Em outubro, a chef e restauratrice, uma das participantes da terceira temporada do *MasterChef Profissionais*, em 2018, pegou a ponte aérea para trazer o **D'Heaven**, um de seus quatro restaurantes cariocas para São Paulo — ela ainda é dona do Heaven Cucina, com duas unidades e cardápio italiano, e da pizzeria Nonna per Heaven. Na casa dos Jardins, o menu faz escalas entre França e Itália, além de ter aqui e acolá pitadas de brasilidade. Daqueles petiscos viciantes, o nhoque frito é basicamente de parmesão e vem com um trio de geleias

da casa (R\$ 62,00). Para besuntar a massa crocante há uma versão de tomate picante, outra de maçã verde e a terceira de goiaba. Entre os sucessos do menu quase idêntico ao da matriz carioca está o tutano, oferecido em duas versões, uma maior na forma de um tartare de filé-mignon com mil-folhas de batata (R\$ 83,00) e a que provei, mais comidida. É formada por um par de torradas para serem besuntadas com tutano assado, servido no osso com flor de sal e chimichurri (R\$ 42,00). Dos pratos principais, o espagete à carbonara (R\$ 96,00) é espetaculoso. Começa com o show pirotécnico com uma grande peça de parmesão sendo maçaricada. O queijo derretido é a base para a massa à moda de Heaven, que ganha bacon crocante, uma gema caipira crua e muita cibou-

lette. Outra pedida que surpreende é o mil-folhas de cupim (R\$ 99,00), que tem uma versão muito parecida no restaurante Entres Cocina de Mezcla, de Ian Baiocchi, em Goiânia. A carne permanece na brasa por 16 horas. Depois é congelada, laminada, remontada e prensada e volta para grelha até ficar tostada por fora. Antes de ir à mesa, é assentada em purê de mandioca junto de tartare de banana-da-terra e farofa de brioche. Também na linha terra brasilis, o delicioso bolo de mandioca (ops! aipim para os cariocas) com coco e doce de leite é complementado por sorvete de iogurte (R\$ 39,00). *Rua Padre João Manuel, 1105, Jardim Paulista, não tem telefone (62 lugares). 12h/15h30 e 18h30/23h (dom. só almoço até 17h; fecha seg.).* (120,00) & Aberto em 2025. \$\$

SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTA EDIÇÃO

Faixas de preço por pessoa

Refeição com couvert, um prato de custo médio, sobremesa, água mineral e serviço

\$ até R\$ 198,00

\$\$ R\$ 199,00 a 288,00

\$\$\$ R\$ 289,00 a 506,00

\$\$\$\$ a partir de R\$ 507,00

Cotações

● Pêssimo

✶ Fraco

✶✶ Regular

✶✶✶ Bom

✶✶✶✶ Ótimo

✶✶✶✶✶ Excelente

Serviço

📞 WhatsApp

📞 Rolha

♿ Acessibilidade



Tartare de atum sobre biscoito de polvilho: novidade no menu do Aiô

Mais Taiwan

Uma das novas referências da culinária do Extremo Oriente na capital, o **Aiô** chega ao segundo ano mostrando um atraente panorama da cozinha de Taiwan. Além de pratos que caíram no gosto da clientela, a dupla de chefs Caio Yokota e Victor Valadão propõe novas sugestões para comemorar o aniversário. Uma delas é o tartare de peixe do dia ao tempero de shoyu, óleo de gergelim, maionese adocicada, jalapeño fermentado, pimenta sichuan e cebolinha, as-

sentado sobre um biscoito de polvilho crocante de frutos do mar (foto). Custa R\$ 40,00. A renovação se estende à carta de drinks, elaborada por Maurício Barbosa. O bartender acaba de lançar coquetéis como a bacurita (R\$ 60,00), uma combinação de tequila, bacuri, calda de agave azul, limão-taiti, pimenta bi ba e sal de pimenta na companhia de crocante de batata-doce misturada à polpa do bacuri. *Rua Áurea, 307, Vila Mariana, ☎ e 📞 5083-4778. 🍷 \$*

BREJO DIVULGAÇÃO



DIVULGAÇÃO

PÁGINAS DE DOÇURA

A delicadeza no uso do açúcar sempre foi essencial para as sobremesas de Marília Zylbersztajn na confeitaria que leva seu nome na Vila Madalena, indicada a melhor doceria por VEJA SÃO PAULO COMER & BEBER 2025 e premiada nos anos de 2014, 2015 e 2016. Agora, a especialista reuniu 39 de suas criações e variações de clássicos no livro *Marília Zylbersztajn: Receitas da Minha Cozinha para a sua Casa* (WMF Martins Fontes, 192 pág., R\$ 149,90). Além de ensinar cada uma delas, registradas em fotos de Rubens Kato, a chef conta histórias e curiosidades sobre cada doce. O lançamento é na quinta (27), a partir das 19h. *Livraria da Vila. Rua Fradique Coutinho, 915, Vila Madalena. 🍷*

MERENDA VEGANA

Desde a inauguração, o **Merenda da Cidade** resgata uma antiga tradição paulistana: a dos pratos do dia que se revezam até hoje em restaurantes populares e boteco- quins da cidade. Com pequenas variações, era fixa a opção vegana, sempre um arroz preparado com outros vegetais. Desta vez, a chef Janaína Torres mudou por completo. Alternam-se por lá o virado vegano de abóbora e quiabo grelhados (segunda), o arroz vegano

com hortaliças, brotos e flores defumados (terça), estrogonofe de cogumelos (quarta), a lasanha de berinjela (quinta), e a moqueca vegana (sexta). Aos fins de semana, entram em cartaz: feijoada (sábado) e nhoque ao sugo (domingo). Assim como as versões carnívoras, o combo com entrada e sobremesa mais um suco custa R\$ 49,00, uma raridade na capital. A conferir. *Rua Epiácio Pessoa 98, centro, ☎ 4210-4936. 🍷 \$*



Feijoada vegetariana: no almoço do Merenda da Cidade aos sábados

MAURO HOLANDA DIVULGAÇÃO

RESTAURANTES



Primos
Ribolla Gialla
Riserva: na
Vinharia
Percussi

Friuli na taça

Além de sócio da **Vinharia Percussi** com a irmã, a chef Silvia Percussi, Lamberto Percussi é dono da importadora Vin Vin. O sommelier e a cozinheira organizam um wine dinner na quinta (27) em que serão provados vinhos Primosic, com DOC Collio, no Friuli-Venezia Giulia. Os rótulos terão apresentação de Nicola Primosic, da terceira geração da casa italiana especializada em brancos como o Pinot Grigio DOC 2024, o Chardonnay DOC 2024 e o Bianco Klin Collio DOC 2020. Os pratos principais, o bacalhau ao molho de mostarda e o leitão com farofa, terão escolta do Pinot Grigio SKIN DOC 2021 e do Ribolla Gialla Riserva DOC 2020. Custa R\$ 440,00. *Rua Bianchi Bertoldi, 109, Pinheiros. Reservas: ☎ 3088-4920. 📍*



FOTOS DIVULGAÇÃO

BRINDE COM REFINAMENTO

O **Kinoshita** (*Rua Jacques Félix, 405, Vila Nova Conceição. Reservas: ☎ 91128-9210; 📍*) e o **Jean-Georges Tangará** (*Rua Deputado Laércio Corte, 1501, Vila Andrade. Reservas: ☎ 4904-4072; 📍*) preparam duas receitas inspiradas no ingrediente essencial deste ano proposto pela casa de champanhe Krug (*foto*), localizada na cidade de Reims, ao Norte da França. O escolhido neste ano é a cenoura. No Kinoshita, única embaixada Krug no país, é servido

até segunda (24) o tempurá de cenoura e ramos frescos, registrado no livro *Root for Thought*. O prato com uma taça do champanhe custa R\$ 629,81 ou R\$ 3.148,81 (garrafa). No Jean-Georges Tangará, de quarta (26) ao dia 6, o chef Filipe Rizzato sugere o prato filé-mignon de angus em crosta de pimentas ao molho de missô e mostarda com cenoura glaceada, que sai a R\$ 630,00 com uma taça do champanhe e R\$ 3 630,00 com uma garrafa.

Festa italiana

Os onze anos do **Picchi**, um dos melhores restaurantes italianos da cidade, serão celebrados com um convidado especial. Em 4 de dezembro a partir das 19h, o chef Pier Paolo Picchi recebe o colega Alessandro Negrini, do Il Luogo di Aimo e Nadia, restaurante de Milão com uma estrela Michelin. Juntos, eles preparam um menu em sete etapas, que traz uma das receitas mais emblemáticas da casa milanesa, o tortelli recheado de ossobuco e tutano em concentrado de açafrão da Sardenha mais parmesão. Harmonizado com vinhos, custa caríssimos R\$ 2 700,00 ou quase 440



Alessandro Negrini, do Il
Luogo di Aimo e Nadia: jantar
comemorativo no Picchi

INSTAGRAM/REPRODUÇÃO

euros. *Rua Oscar Freire, 533, Jardim Paulista. Reservas: ☎ 3065-5560. 📍*



LUGA SKOWRONSKI

MENU BENEFICENTE

Dona do extinto **Duas Terezas**, cujo último endereço foi em uma charmosa vila do Jardim Paulista, Mariana Pelozio conduz uma versão beneficente do evento Jantar às Cegas em 3 de dezembro, às 19h. É a formatura de estudan-

tes da 17ª turma do curso extensivo Chef Aprendiz. Liderada pela cozinheira, a equipe de estudantes faz um cardápio surpresa e harmonizado (R\$ 300,00). *Alameda dos Guatás, 490, Planalto Paulista, ☎ e 📞 95086-8583.*

BAIXE O APP DO COMER & BEBER E ESCOLHA O SEU ESTABELECIMENTO

Disponível no
Google Play



Disponível na
App Store



Grandes rótulos:
a hora certa de
desarrolhar

A ilusão do momento perfeito

Há alguns dias, em meu aniversário, fiz o que costumo fazer nas datas especiais: reuni bons amigos e abri garrafas especiais. Entre elas, uma magnum de Quinta do Vale Meão 2007, que repousava em minha adega havia quinze anos. O vinho estava excepcional, mas ainda muito jovem — confesso que senti pena de tê-lo aberto cedo demais.

Fotografei a garrafa que trazia uma dedicatória carinhosa de Francisco Olazabal, o lendário produtor do Meão. Planejava mandar a foto a ele, como um gesto de gratidão, quando soube da notícia de seu falecimento... O tempo, às vezes, não espera — nem pelos vinhos, nem por nós.

Esse episódio me fez pensar sobre um dilema que todo colecionador de brancos e tintos conhece: por que hesitamos em abrir aquela garrafa especial que guardamos há tanto tempo? Os motivos são muitos — e todos humanos.

Primeiro, todo colecionador é um acumulador, que transforma garrafas em conquistas. Mas, paradoxalmente, quanto mais rara é a garrafa, mais difícil se torna abri-la.

Depois, há a ilusão do momento perfeito. Procuramos um alinhamento entre a ocasião ideal e o apogeu do vinho. Se esse momento é subjetivo, a ocasião, ainda mais. Depende de nosso tempo interior — o humor, além de companhia e contexto.

Aguardamos o dia “do eu mereço”, enquanto, às vezes, preferimos garrafas mais simples para a pipoca e TV. Ou ainda: “este vinho não posso abrir sozinho. Precisa ser com amigos que saibam apreciar.” E enquanto esperamos reunir o grupo certo, o vinho dorme.

Tenho um amigo, o Edu, que é um caso clássico: tem vinhos caros e bebe vinhos baratos. Na coleção invejável, há centenas de garrafas top — um patrimônio de tempo, dinheiro e paciência, mas nunca desarrolha um. Quando perguntei por que, ele respondeu: “Tenho bons vinhos, mas se abrir não terei mais.” Em seu aniversário de 50 anos, fizemos uma conta: se ele abrisse só uma garrafa especial por mês, teria vinho até os 80. E até lá, claro, muitos deles estragariam — isso se o próprio Edu não estragasse primeiro. Rimos. E, felizmente, desde então ele se permite abrir um “canhão” de vez em quando.

Eu o entendo. Também gosto de vinhos maduros, no apogeu. Tenho garrafas que me acompanham, guardadas com carinho, há mais de vinte anos. Mas, como disse ao Edu, essa fila das garrafas precisa andar.

Então, crie a ocasião. Abra aquela garrafa. Pode ser um dia qualquer, pode ser hoje. Brinde o instante presente.

FONTANAFREDDA BAROLO 2020

Um Barolo clássico, de uma safra de vinhos acessíveis desde jovens, mas com bom potencial de guarda. No nariz, revela notas de cereja madura, alcaçuz, rosa, especiarias e tabaco. Paladar firme e persistente, com taninos presentes, mas refinados. R\$ 439,90 na Wine.



MATARROMERA PAGO DE LAS SOLANAS 2016

Uma joia da Ribera del Duero, 100% tempranillo, produzido só em safras excepcionais. Aroma complexo e concentrado de frutas negras, tabaco, cacau e especiarias. Com taninos firmes e perfeitamente polidos. Sensacional. R\$ 3 629,90 na Grand Cru.



Guaspari
Porcellino
Branco:
Guaspari além
da Mantiqueira

**BRASIL
NO URUGUAI**

DOUGLAS DANIEL FOTOGRAFIA/DIVULGAÇÃO

Depois de ter expandido as margens de produção de vinhos paulistas para duas fazendas de café na região da Serra da Mantiqueira, a vinícola Guaspari ultrapassa as fronteiras nacionais. Ao rótulo tinto da linha Porcellino, elaborado aqui mesmo com as uvas syrah e nebbiolo, vem se somar o Guaspari Porcellino Branco, cuja produção encontra-se em Canelones, no Uruguai. A primeira safra, apresentada na semana passada, é um blend da casta espanhola albariño (72%) com a francesa sauvignon blanc (28%), que é marcante na composição deste vinho mais simples e de entrada. Diferentemente da produção nacional em uma região montanhosa, o branco é feito no nível do mar. O preço sugerido é de R\$ 158,00. A empresa também está com um novo CEO. Paulo Brammer, ex-Berkmann, deixou a importadora para se dedicar integralmente à Guaspari. (Arnaldo Lorençato)

Compre aqui





COMER & BEBER

BARES

Saulo Yassuda

Botequim bom de garfo

☆☆☆ O **NoBar** é um endereço boêmio de fina estirpe, ainda que a ambientação remeta a um boteeco, no estilo emperquitadamente simples. As prateleiras espelhadas, parecidas com aquelas de pé-sujo antigo, guardam, no alto, garrafas de bebida populares, como “conhaque” de alcatrão. Parecem estar lá mais para enfeitar que para serem esvaziadas. Sequer constam na carta. Importa mesmo é o local agradável para passar algumas boas horas. E não estamos falando só da matriz, na Rua Guarará. Esta resenha diz respeito à nova unidade, aberta em outubro na Rua da Consolação, também na região dos Jardins, onde por mais de duas décadas morou a confeitaria Carole Crema. Trata-se de uma esquina agradável, com janelas para arejar, ainda que com mesas apertadinhas no salão de 100 metros quadrados. O cardápio do chef e sócio Gustavo Rozzino traz bons petiscos, sanduíches e pratos na unidade pioneira, onde tem os mesmos itens mas ganha o apoio de uma grelha. São assados só aqui cortes como a picanha



FOTOS RICARDO DANGELO

(R\$ 95,00, meia; R\$ 189,00, inteira) e a fraldinha (R\$ 79,00 e R\$ 157,00). O ponto não é perguntado pelo garçom (ao menos, não foi na visita), e a carne surge ao ponto, às vezes perigando para o bem passado. Para quem não come bichos, a cozinha prepara na brasa o duo de couve-flor e acelga bok choy (R\$ 49,00). Os acompanhamentos são fartos, entre eles a farofa tostadinha de banana e farinha de mandioca (R\$ 29,00). Dos coquetéis, o rabo de galo (R\$ 35,00) chegou aguadinho e não honrou a bandeira botequeira. Vale mais ir de cervejas populares, com preços a partir de R\$ 19,00 (600 mililitros), e o chope, a R\$ 13,90 (Brahma). *Rua da Consolação, 3161, Jardim Paulista, 99214-6934. (36 lugares). 12h/23h (dom. 12h/19h; fecha seg.). R\$ 75,00. Aberto em 2025.*



Picanha com arroz de brócolis e farofa de banana: nova unidade do NoBar



HELENA RUBINO/ILUSTRAÇÃO

Foco nos vinhos

Com uma boa seleção de vinhos, o Nomo reforça a faceta enófila no **Gno-mo Bar**. Essa nova casa dos mesmos donos do restaurante, com trinta lugares, funciona desde o dia 9 numa esquina vizinha da casa-mãe. Lá, pode-se tomar cinquenta opções da bebida — de clássicos a diferentes —, mais da metade delas em taça (foto), todas selecionadas pela sócia Patrícia Werneck. A cozinha é do chef Nando Carneiro, com opções que vão de queijinhos (a partir de R\$ 52,00 a porção) a criações como o sarapetelli de pato e morcilla in brodo (R\$ 68,00), que é o encontro capelete in brodo com sarapatel (mas da ave). Se é bom? Vamos conferir em breve. *Rua Rodésia, 206, Vila Madalena, 311-99121-6648. 311-99121-6648.*



MARIO RODRIGUES JR/ILUSTRAÇÃO

IZAKAYA COM COQUETELARIA

A cidade ganha mais um bar japonês. Com trinta assentos, o **Chisai Izakaya** deve abrir as portas nos Jardins na sexta (28). O menu inclui entradinhas como o vinagrete de frutos do mar (R\$ 109,00), espetos como o de berinjela (foto; R\$ 15,00) e pratos tal qual a barriga de porco (R\$ 49,00). É um projeto do chef

Alexandre Saber, do restaurante Sassá Sushi, que divide a criação do menu com Wilson Kinoshita, o Sallada, consultor que viveu no Japão entre 1988 e 1996. A carta de coquetéis leva assinatura do também consultor Ricardo Takahashi, o Japorês. *Alameda Franca, 149, Jardim Paulista, 2365-4897.*

COMIDINHAS



Fogo na parrilla: burguesa ensalada bacon de sant (à esq.), o combo tradicional (acima), opções do cardápio da hamburgueria de Pinheiros



À moda argentina

Derivada de uma churrascaria de mesmo nome, o **Grindhouse 1%**, é mais um projeto de Santiago Roig que fundou, também em Pinheiros, o Underdog em 2012, transformado em La Borraxeria, seis anos depois, e de onde saiu em 2022. Na lanchonete aberta em maio, os pedidos são feitos em totem eletrônico. Mas não acredite que o hambúrguer será expedido com velocidade de um fast-food. Em vez de chapa ou churrasqueira de pedras vulcânicas, usa-se uma grelha a lenha que pode ser vista da calçada. Os bifes de carne moída se tornam recheio de sanduíches quando ficam tostados por fora e vermelhinhos por dentro. Há a possibilidade de solicitar combos. O tradicional (R\$ 63,00) inclui o cheeseburger de 90 gramas de carne de peito

e capa de contrafilé coberta por requeijão e muçarela no pão brioche junto de fritas com páprica picante, parmesão, alho e salsinha mais maionese de wassabi. O pacote inclui ainda o sorvete cremoso de doce de leite da casa. A burguesa ensalada bacon de sant dá nome a um cheeseburger de costela de 100 (R\$ 44,00) ou 220 gramas (R\$ 74,00) coberto por bacon picado, requeijão, queijo americano, pickles de pepino, tomate e alface-americana. Opção parruda, tem a intensidade do defumado e sal na medida. Peculiar, o salão tem mesas rústicas de troncos de árvores e bancos com selas de montaria como assentos. *Rua Cristiano Viana, 488, Pinheiros, ☎ 95823-9049 (28 lugares). 12h/23h (fecha seg.). Aberto em 2025. (Suelen Romani)*

Maialino Panino: primeira unidade em Pinheiros



SANDUÍCHES DA VELHA BOTA

Caio Ciampolini lançou em 2020 o **Maialino Panino** como delivery. Depois de cinco anos de testes, surge a primeira lanchonete em Pinheiros. No salão de 24 lugares, provam-se opções como o maialino, de carne de porco cozida por seis horas no suco de maçã verde aos molhos ao estilo

do sul dos EUA, inglês e maionese de mostarda com pickles de cenoura e rúcula. Os preços vão de R\$ 49,00 a R\$ 63,00. No setor líquido, há oito rótulos de vinho sugeridos por Cassia Campos e Daniela Bravin. A conferir. *Rua Cônego Eugênio Leite, 464, Pinheiros, ☎ 94226-9948. (S. R.)*



ines249

FILMES E SÉRIES

Mattheus Goto



Bruxa boa e bruxa má: reencontro de amigas por bem comum

Final emocionante



★★★★ Após a popularidade do primeiro filme, **Wicked: Parte 2** tinha o grande desafio de transformar a sequência da adaptação do musical da Broadway em um longa-metragem. O diretor Jon M. Chu tirou leite de pedra e conseguiu driblar obstáculos dessa transposição e afinar o tom de cada momento. Já conhecemos bem e nos apaixonamos pela história de Elphaba (Cynthia Erivo) e Glinda (Ariana Grande) nas telonas. Há mudanças significativas em comparação à peça original, composta por Stephen Schwartz com libreto de Winnie Holzman, inspirada no livro de 1995 de Gregory Maguire. As adaptações mergulham fundo na emoção. Para quem ainda não

conhece: o enredo é uma espécie de spin-off extraoficial de *O Mágico de Oz* (1939), com foco na história da Bruxa Má do Oeste e Glinda, a Boa. A sequência explica o que acontece depois que Elphaba e Glinda são separadas. A primeira é odiada por Oz e a segunda vira um símbolo de bondade no reino. As duas precisam lidar com dilemas quando Nessarose (Marissa Bode), Fiyero (Jonathan Bailey) e Boq (Ethan Slater) escolhem lados no racha. A visita de uma garota do Kansas vira tudo de cabeça para baixo — é aqui que há uma ligação mais concreta com Dorothy e o *Mágico de Oz*. Mesmo em caminhos diferentes, elas compartilham o sentimento da amizade e

tentam lutar contra as maldades causadas aos animais, encabeçadas pelo Mágico (Jeff Goldblum) e Madame Morrible (Michelle Yeoh). As cenas inéditas valem a pena, principalmente a da porta — você vai saber quando assistir. As soluções da direção são ótimas para dinâmicas que funcionam bem na peça e poderiam ficar estranhas, como quando Elphaba faz Nessa (que anda em uma cadeira de rodas) flutuar em vez de voltar a andar — para evitar capacitismo. As decisões compensam pelos tropeços de fotografia e montagem. Ariana Grande concentra bem as emoções da continuação e Cynthia Erivo mostra um lado mais sensual da personagem.



ines249

Amigas
advogadas:
lei a favor
de mulheres
em casos
de divórcio

FOTOS: DISNEY+/DIVULGAÇÃO

Glamour, poder e casamento

☆☆☆ A série **Tudo É Justo**, disponível no Disney+, chamaria atenção por si só graças ao elenco megaestrelado, com Kim Kardashian, Naomi Watts, Niecy Nash e Sarah Paulson, mas atraiu ainda mais olhares com uma *première* no Brasil (leia mais no box ao lado). As quatro foram ao Rio de Janeiro divulgar e defender a obra de Ryan Murphy, que está sendo massacrada pela crítica internacional (nota zero para o *The Guardian*). Os três primeiros episódios realmente têm escolhas duvidosas, principalmente quanto à trilha sonora excessiva, a atuação de Kim Kardashian e a direção monótona, sem variações de tom ou profundidade. No entanto, há uma guinada importante no

quarto episódio, com um destaque para a personagem de Niecy, e mostra capacidade de tratar de problemas reais. A trama acompanha um grupo de três advogadas, Allura (Kim), Liberty (Naomi) e Emerald (Niecy), que decidem montar o próprio escritório para atuar em casos de divórcio envolvendo dinheiro, sucesso e até cirurgia plástica. Elas têm como rival a workaholic frenética Carr (Sarah), um espetáculo como vilã. As participações de Glenn Close, como a mentora do grupo, também elevam o nível. Os figurinos são bárbaros — afinal, tiveram dedo de Kim como produtora executiva — e o roteiro faz um misto de *Scream Queens* (2015) com *Sex and the City* (1998).



A *Vejinha* esteve presente na *première* da produção no Brasil, no Copacabana Palace, e conversou com o elenco. “Para mim, este ano representa novos começos”, comenta Kim Kardashian, que além de protagonizar a série está estudando Direito. Para Niecy Nash, a vinda ao Brasil foi a forma perfeita de celebrar trinta anos na indústria. A passagem pelo país também foi celebrada por Naomi Watts: “Sempre quis vir”. Ela e Sarah Paulson afirmam ser grandes fãs de Walter Salles. “Estou animada de estar aqui, quem sabe fazemos uma segunda temporada e voltamos”, acredita Sarah. Leia mais no site vejasp.com.br.

Comédia espertinha

☆☆☆ Lançado em Cannes, **Honey, Não!** é uma comédia com mistério espertinha e despojada. Inspirado em obras dos anos 1940, o filme de Ethan Coen conta a história da detetive Honey O'Donahue (Margaret Qualley), que investiga um caso peculiar numa cidade pequena na Califórnia. Uma série de assassinatos parece ter uma ligação com um culto comandado pelo padre Dean (Chris Evans). Um acidente de carro faz o quebra-cabeça começar a se montar, quando ela descobre que a vítima era uma cliente que pretendia contratar seus serviços. Brilham as atuações, o roteiro e a direção, que misturam clássico e moderno.

Margaret Qualley no papel principal: investigadora sedutora



FOCUS FEATURES/DIVULGAÇÃO

Imersão na cultura
Yanomami:
dificuldades
vivas pela
invasão das
terras do povo

DIVULGAÇÃO

PALAVRAS DO XAMÃ

☆☆☆ A urgência dos temas da COP30, em Belém, reverbera nos cinemas de todo o país com **A Queda do Céu**, documentário de Eryk Rocha e Gabriela Carneiro da Cunha que imerge o espectador na vida do povo Yanomami, com a figura central de Davi Kopenawa. A câmera acompanha o ritual fúnebre Reahu na comunidade de Watoriki, que simboliza a tentativa coletiva de “segurar o

céu”. A partir dele, o filme articula um olhar crítico sobre a destruição pelo garimpo ilegal e doenças levadas por não indígenas. A cosmologia Yanomami, traduzida em imagens densas, sustenta a narrativa com força estética e política. É clara a intenção da equipe de não interferir na rotina do povo, embora a simples presença da câmera, por vezes, cause certo estranhamento nos retratados.



Ana Paula Lopez e
Alessandro Hernandez:
memória e imaginação

PIRE OLIVEIRA DIVULGAÇÃO

Democracia no mar

A Cia La Leche apresenta **Mar Fantasma**, novo espetáculo que aborda memória, imaginação e democracia. Na história, duas crianças, interpretadas por Alessandro Hernandez e Ana Paula Lopez, aparecem perdidas no fundo do mar e tentam entender como chegaram ali. Ao longo da trama,

encontram criaturas aquáticas enquanto buscam recuperar as lembranças apagadas. Com direção de Cris Lozano, o trabalho reúne trilha sonora ao vivo e elementos visuais assinados por Marco Lima e Sol Faganello. A montagem marca os 40 anos da redemocratização e destaca a importância

da memória e da liberdade de expressão. Livre. (50 min). **Sesc Bom Retiro**. Alameda Nothmann, 185, Bom Retiro & Dom., 12h. R\$ 12,00 a R\$ 40,00. ☎ 3332-3600. *Grátis para crianças até 12 anos. Ingressos pelo app ou site do Sesc SP, ou nas unidades. Até 14/12.*

ACROBACIAS NA OBRA

O Coletivo Vertigem estreia **Construtores**, montagem inspirada no cotidiano de trabalhadores da construção civil. A apresentação reúne malabares, acrobacias de solo, equilíbrio em escada e o uso do TrampWall — técnica em que a cama elástica é posicionada junto a uma parede, criando movimentos acrobáticos que simulam uma “escalada”. Participam da cena Paô, Felipe Oliveira, Daniel Wolf, Ítalo Tapia e Matheus Davi. Com direção e roteiro de Felipe Oliveira, o espetáculo tem dramaturgia coletiva e trilha sonora produzida por Rodrigo Marconato Zanettini. Livre. (40 min). **Bulevar do Rádio** (ao lado do Sesc Avenida Paulista). Avenida Paulista, 135. ☎ Qui., sáb., e dom., 15h. *Grátis. Ingressos pelo app ou site do Sesc SP, ou nas unidades. Até 29/11.*



Construtores:
malabarismos

MELISSA HALDER DIVULGAÇÃO

Nostalgia musical

A cantora e compositora Isadora Canto leva ao Teatro B32 o espetáculo **Da Minha Infância Pra Sua – Uma Viagem aos Anos 80 e 90**. Indicada ao Grammy e referência no diálogo entre música e infância, a artista revisita sucessos que marcaram gerações, como Superfantástico, Aquarela, Plunct Plact Zum e Lua de Cristal. As canções ganham novos arranjos e costuram histórias e lembranças compartilhadas com o público. O show é interativo e envolve pais e filhos em momentos de canto, dança e brincadeiras. O cenário, criado pela baterista e artista visual Camila Teixeira, recria referências das décadas de 1980 e 1990 com elementos artesanais. Livre. (60 min) **Teatro B32**. Avenida Brigadeiro Faria Lima, 3732, Itaim Bibi. ☎ Dom. (23), às 11h. R\$ 25,00 a R\$ 90,00. Ingressos pelo site do teatro.

Isadora Canto:
espetáculo revisita
sucessos infantis

DIVULGAÇÃO

MEMÓRIAS DA INFÂNCIA

O Grupo Sobrevento apresenta **A Casa que Espera**, espetáculo voltado para bebês de até seis anos e suas famílias. A peça acompanha um homem e uma mulher, que revisitam memórias da infância enquanto enfrentam a partida da casa dos pais e a construção de um novo lar. O grupo propõe por meio de elementos simples, como bules, xícaras e plantas, refletir sobre cuidado, vínculos e ciclos da vida. Com texto de Sandra Vargas e direção dela e de Luiz André Cherubini, que também atuam, a montagem foca em temas como paternidade, afeto e amadurecimento. A trilha sonora ao vivo é de William Guedes, figurinos de João Pimenta e iluminação de Renato Machado. Livre. (40 min). **Espaço Sobrevento**. Rua Coronel Albino Bairão, 42, Belenzinho ☎ Sáb. e dom., 11h e 15h. 14/12. Grátis. Reservas por e-mail info@sobrevento.com.br ou ☎ 96625-8215. Até 14/12.

Sandra Vargas e
Luiz André Cherubini:
peça para bebês



MARCO AURELIO OLIMPIO DIVULGAÇÃO



ines249

TEATRO

Fabio Codeço

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing

Galpão lê Saramago

O Grupo Galpão volta a São Paulo com uma ambiciosa montagem: **(Um) Ensaio sobre a Cegueira**, releitura cênica do romance de José Saramago (1922–2010), que completa três décadas este ano. Para este projeto, a companhia de teatro mineira, uma das principais do país, juntou-se a um dos diretores mais relevantes de sua geração: Rodrigo Portella. Responsável pela direção e a dramaturgia, ele cria, com a direção musical de Federico Puppi, um território poético em que a obra do Nobel português ganha corpo por meio da teatralidade. A encenação, que estreou quinta (20) no Sesc 24 de Maio, aposta em um cenário despojado, onde os atores manipulam objetos, luz e som para construir imagens e situações da trama de Saramago, centrada em uma epidemia de cegueira que põe à prova questões ligadas à moral, à ética e à vida em co-

munidade. Além da sessão convencional, o espetáculo conta com o Ingresso Experiência (para maiores de 18 anos), modalidade em que parte da plateia é vendada e integrada à ação, vivendo um dos novos grupos de cegos que chegam ao manicômio onde são abandonados. Na terça (25)

e nos dias 2 e 9 de dezembro, o Galpão realiza quatro oficinas gratuitas com ingressos retirados pelo Sympla (140min). 16 anos. **Sesc 24 de Maio**. Rua 24 de Maio, 109, República, ☎ 3350-6300. 📧 Qui. a sáb., 19h. Dom., 18h. R\$ 70,00. Até 14/12. sescsp.org.br.

Grupo de cegos chega ao manicômio: público pode entrar na ação



FERNANDO LARA/DIVULGAÇÃO



Dan Stulbach: protagonista

SHAKESPEARE ATUAL

Texto icônico de William Shakespeare (1564-1616), **O Mercador de Veneza** ganha leitura contemporânea no Tucarena, onde está em cartaz até 14 de dezembro, com Dan Stulbach no papel do agiota Shylock, protagonista da peça. Com direção de Daniela Stirbulov, a montagem desloca a trama da Veneza do século XVI para os anos 1990, tendo a Bolsa de Valores como cenário simbólico das disputas de poder e do avanço do capital. No clássico, o mercador Antônio contrai uma dívida com Shylock e oferece, como garantia, um pedaço de sua carne — ponto de partida para um julgamento

que expõe preconceito, intolerância e embates éticos que permanecem atuais. O elenco inclui Cesar Baccan, Gabriela Westphal, Marcelo Ullmann, entre outros. A cenografia se vale de uma estrutura acrílica elevada no centro do palco, enquanto um painel de LED projeta textos e imagens captados em tempo real. A trilha sonora também é executada ao vivo. A tradução de Bruno Cavalcanti foi lançada em livro pela Editora Giostri (95min). 12 anos. **Teatro Tucarena**. Rua Bartira, 347, Perdizes, ☎ 3177-5555. 📧 Sex. e sáb., 21h. Dom., 18h. R\$ 50,00 e R\$ 140,00. Até 14/12. sympla.com.br.



Os Vencedores:
dilemas aflorados

Encerrando a chamada Trilogia da Fuga, iniciada com *Pousada Refúgio* (2019) e *Vera-neio* (2023), **Os Vencedores**, em cartaz no Sesc Ipiranga, é uma comédia dramática escrita por Leonardo Cortez e dirigida por Pedro Granato. A peça mergulha nas contradições da classe média brasileira ao retratar

uma família que vê sua noite de comemoração ruir com a chegada inesperada do patriarca na companhia do patrão alcoolizado. O conflito expõe frustrações, sacrifícios e sonhos abortados, revelando personagens que se consideram vencedores apesar das derrotas cotidianas. O elenco reúne Gabriel

Santana, Glaucia Libertini, Lena Roque, Leonardo Cortez e Luciano Chirulli. Com humor ácido, o espetáculo discute temas como servilismo e complexo de vira-lata (90min). 16 anos. **Sesc Ipiranga.** Rua Bom Pastor, 822, Ipiranga, ☎ 3340-2035. Sex. e sáb., 20h. Dom., 18h. R\$ 60,00. Até 14/12. sescsp.org.br.

Gabriel, Andreas
e Maria: saúde mental
dos jovens em foco

Precisamos falar sobre Nicolas

Após montagens em mais de vinte países, **O Filho**, peça do premiado dramaturgo francês Florian Zeller, ganha versão brasileira dirigida por Leo Stefanini. O espetáculo, em cartaz no Teatro Vivo, aborda a crise emocional de Nicolas (Andreas Trotta), um adolescente em depressão que, após a separação dos pais, busca refúgio na casa do pai (Gabriel Braga Nunes) e da madrasta (Maria Ribeiro). O elenco se completa com Thais Lago, Marcio Marinello e Luciano Schwab. Stefanini, que dirigiu o premiado *OPai*, do mesmo autor, protagonizado por Fúlvio Stefanini (que é pai do diretor), aposta novamente no mergulho nas relações familiares e na força do trabalho dos atores, propondo uma encenação intimista, sem grandes artifícios visuais. A obra reforça a urgência de discutir a saúde mental de jovens, tema que tem impulsionado sua repercussão mundial. **Teatro Vivo.** Avenida Chucri Zaidan, 2460, Morumbi, ☎ 3430-1524. ☎ Qui. a sáb., 20h. Dom., 18h. R\$ 150,00. Até 7/12. symppla.com.br.





ROBERTO KATON

SHOWS

Tomás Novaes

ines249

Repertório especial

Caetano Veloso tem rodado alguns festivais pelo Brasil com um novo show — e, para quem ainda não viu ou quer um repeteco, o músico baiano se apresenta no Espaço Unimed no dia 29. No repertório especial de *Caetano nos Festivais*, algumas pérolas são *Branquinha*, do disco *Estrangeiro* (1989); *Não Enche*, de *Liuros* (1997); e *Vaca Profana*, eternizada na voz de Gal Costa (1945-2022) a partir do álbum *Profana* (1984). Também estão no roteiro canções mais novas, como *Anjos Tronchos*, do trabalho de inéditas mais recente do artista, *Meu Coco* (2021). E, claro, não irão faltar aqueles grandes sucessos para todos cantarem juntos, clássicos como *Sozinho*, *Odara*, *Cajuína*, *Eclipse Oculto* e *Desde Que O Samba É Samba*. Em setembro, Caetano passou pela capital paulista com esse novo show, no Coala Festival. O cantor e compositor, que rodou o país em apresentações lotadas ao lado da irmã Maria Bethânia no ano passado, com a turnê *Caetano e Bethânia*, está preparando um novo disco de inéditas para 2026. Enquanto isso, ele segue com a temporada de apresentações, com datas marcadas em Brasília, Praia Grande, Salvador e Recife nos próximos meses. Restam poucos ingressos para a data na capital paulista. 18 anos. **Espaço Unimed**. Rua Tagipuru, 795, Barra Funda. & Sáb. (29), 22h. R\$ 380,00 a R\$ 880,00. ticket360.com.br.



FERNANDO YOUNG DIVULGAÇÃO

Alcione e Seu Jorge
(abaixo): atrações do
Festival Novabrazil

VINÍCIUS MOCHIZUKI DIVULGAÇÃO



VINÍCIUS CAMPOS DIVULGAÇÃO

SELEÇÃO IRRESISTÍVEL

O **Festival Novabrazil 2025** aterrissa no Parque Villa-Lobos no dia 29 com uma seleção musical de primeira qualidade. A curadoria é assinada por Eduardo Leite, diretor artístico da rádio que batiza o evento e completa 25 anos, em parceria com o músico Seu Jorge, que lidera a produção do evento com a sua empresa Black Service. A programação será dividida em três blocos. Entre 13h e 14h, a nova geração assume o som, com Malú Lomando, Filipe Toca, Fitti, Ana Frango Elétrico e Julia Mestre. Das 14h15 às 17h30, se apresentam Arnaldo Antunes, Zélia Duncan, Paulinho Moska, Leo Jaime, Chico César, Alceu Valença, Patricia Marx, Xande de Pilares, Luedji Luna e Falamansa. Entre 17h30 e 21h30 será a vez de Jorge Verçillo, Luciana Mello, Miguelzinho do Cavaco, Paula Lima, Alcione, Paula Toller, Nando Reis, Samuel Rosa e o próprio Seu Jorge. Nessa boa mistura ainda vão rolar duetos surpresas. Daqueles festivais que dá vontade de conhecer. 18 anos. **Parque Villa-Lobos**. Avenida Queiroz Filho, 1365, Vila Hamburguesa, ☎ 2683-6302. & Sáb. (29), 13h. R\$ 200,00 a R\$ 456,00. ticket360.com.br.



TURNÊ ACÚSTICA

O **Ira!** volta a São Paulo com a turnê de vinte anos do seu Acústico MTV nos dias 4 e 5, no Teatro Bradesco. O disco e DVD foi lançado em 2004, reunindo os sucessos da banda de rock paulistana em formato desplugado e com participações especiais de Pitty, Samuel Rosa e Os Paralamas do Sucesso. *Tar-de Vazia, Eu Quero Sempre Mais, O Girassol,*

Poço de Sensibilidade e Flores Em Você são alguns êxitos daquele repertório, e que serão apresentados no palco no mesmo formato. Nasi (vocal), Edgard Scandurra (violão e vocais), Evaristo Pádua (bateria), Johnny Boy (teclados e violão), Daniel Scandurra (baixolão), Jonas Moncaio (violoncelo) e Juba Carvalho (percussão) integram a banda,

criada em 1981 e com carreira interrompida entre 2007 e 2014. Desde então, o grupo segue fazendo turnês, tendo lançado um disco de inéditas, *Ira* (2020). Restam poucos ingressos para ambas as datas. Livre. **Teatro Bradesco. Bourbon Shopping São Paulo,** ☎ 3670-4100. 📅 Qui. (4) e sex. (5), 21h. R\$ 180,00 a R\$ 380,00. uhuu.com.



Dez anos de hits

Zé Neto & Cristiano estão de volta a São Paulo na quinta-feira (27), com um show no Villa Country. A dupla sertaneja está celebrando dez anos de sucesso, desde o lançamento do DVD *Ao Vivo em São José do Rio Preto* (2015), que emplacou hits nacionais como *Seu Polícia* e *Te Amo*. O setlist ainda terá faixas como *Largado às Traças, Notificação Preferida* e *Você Beberia ou Não Beberia?*, além das novidades *Escondendo o Ouro* e *Resumindo*, do recente disco *Magia das Estrelas, Vol. 1* (2025). O duo paulista, que acaba de se apresentar em Portugal, foi formado em 2011, em São José do Rio Preto, e hoje é uma das duplas sertanejas mais ouvidas do país. Os cantores se apresentaram pela primeira vez na casa de shows paulistana há exatos dez anos — a tendência da noite é lotar, então é bom garantir logo o ingresso. 18 anos. **Villa Country. Avenida Francisco Matarazzo, 774, Água Branca,** ☎ 3868-5858. 📅 Qui. (27), 0h. R\$ 100,00 a R\$ 1 020,00. villacountry.com.br.



Algodão com troncos decepados (1975, ao lado) e obra sem título de 1972: óleos sobre tela de José Antônio da Silva

Cenas do Van Gogh brasileiro

Duas exposições em cartaz na capital trazem um panorama da obra de José Antônio da Silva (1909-1996), conhecido como o “Van Gogh brasileiro”. **José Antônio da Silva: Pintar o Brasil**, no Museu de Arte Contemporânea da USP, é uma itinerância da mostra exibida no Musée de Grenoble, na França, como parte da Temporada Brasil-França 2025, em abril, e pela Fundação Iberê, em Porto Alegre, em agosto, com o acréscimo de 23 pinturas do acervo do MAC, o maior do artista no Brasil. Ao todo, são 142 obras que incluem, também, um núcleo inédito dedicado aos trabalhos sobre papel. Nele, está seu primeiro livro, *Romance da*

minha vida, composto por 76 desenhos, além de outros desenhos avulsos, feitos nas décadas de 1940 e 1950, principalmente de cenas rurais. O público poderá apreciar, ainda, a significativa tela *Enforcados da Biental*, da década de 1990, que representa o descontentamento do artista contra críticos de arte que rejeitaram seus trabalhos para a Biental de São Paulo. A exposição tem curadoria do espanhol Gabriel Pérez-Barreiro e chega ao MAC USP com obras adicionais curadas por Fernanda Pitta. Poeta, compositor, cantor e artista, o Silva, como era conhecido, pintou a vida caipira, cenas religiosas, paisagens, naturezas-mortas e autorretra-

tos. O interesse do artista pela vida no campo e seu cotidiano, influenciado por sua origem rural, fez com que suas obras se tornassem registros do processo de modernização vivido no Brasil ao longo do século 20. Quem também homenageia o artista é a Galeria Estação, em **Eu Sou o Silva**. Com curadoria de Paulo Pasta, a mostra tem 26 obras, das décadas de 1940 a 1980, sendo algumas inéditas. **MAC-USP. Avenida Pedro Álvares Cabral, 1301, Ibirapuera, ☎ 2648-0254. ☎ Ter. a dom., 10h/21h. Grátis. Até 15/3. Galeria Estação. Rua Ferreira de Araújo, 625, Pinheiros, ☎ 3813-7253. ☎ Ter. a sex., 11h/19h. Sáb., 11h/15h. Grátis. Até 23/12.**

Fachada do MIS com ilustração feita por Jung em livro: reflexões intimistas do pensador expostas em grandes dimensões



MOMENTO TERAPÊUTICO

Os conceitos de psicologia do pensador suíço Carl Gustav Jung (1875-1961), que completaria 150 anos em 2025, viram instalações sensoriais e pedagógicas na nova exposição do Museu da Imagem e do Som, aberta na quinta (20). **A Alma Humana, Você e o Universo de Jung** explora conceitos como de inconsciente coletivo, de onde parte toda a psicologia junguiana e que a difere do pensamento freudiano. As obras foram feitas com a colaboração de artistas e pensadores.

A fachada é ocupada por um dos desenhos criados por Jung em seu *Livro Vermelho*, espécie de diário com ilustrações detalhadas feitas com tintas produzidas por ele mesmo. A idealização da mostra é de Luciana Branco, Flávio Vieira e Camila Whitaker, com curadoria do Instituto Junguiano de Ensino e Pesquisa. **MIS. Avenida Europa, 158, Jardim Europa, ☎ 2117-4777. ☎ Ter. a sex., 10h/19h. Sáb., 10h/20h. Dom. e feriados, 10h/18h. R\$ 30,00 (ter., grátis). Até 18/1.**

Poder asiático

O Sesc Avenida Paulista reúne 29 artistas das Américas e da Ásia e um conjunto de cerca de noventa obras, entre fotografias, vídeos, pinturas, documentos e esculturas, em **Cartas à Memória**, com curadoria de Yudi Rafael. Inspirada no livro *Letters to Memory* (2017) — *Cartas para Memória*, em tradução livre —, da nipo-americana Karen Tei Yamashita, a mostra revisita episódios de repressão, deslocamento e resistência vividos por comunidades do leste e sudeste asiático

no Brasil, nos Estados Unidos e na América Central, nos séculos XX e XXI. Os destaques incluem quatro projetos inéditos de Caroline Ricca Lee, Tais Koshino, Alice Yura e Lina Kim e os arquivos do americano de ascendência chinesa Corky Lee (1947–2021) sobre a luta por direitos civis e justiça social das comunidades asiáticas. **Sesc Avenida Paulista**. Avenida Paulista, 119, ☎ 3170-0800. ☺ Ter. a sex., 10h/21h30. Sáb., dom. e feriados, 10h/18h30. Grátis. Até 3/5.



SUSAN MEISELAS/MAGNUM PHOTOS/INVULGAÇÃO

Cortejo para líderes estudantis assassinados na Nicarágua, em 1978: de Susan Meiselas

VISÕES DA NATUREZA

As diferentes representações da natureza são o foco de **Olhar a Floresta, Ver a Floresta**, com curadoria de Ivo Mesquita. São cerca de quarenta trabalhos de 25 artistas, desde o século XIX, divididos em três eixos. Obras dos viajantes-naturalistas europeus ao Brasil, como Nicolau Facchinetti e Henri Nicolas Vinet, registram a floresta como território exuberante. A natureza como paisagem urbanizada e domestica-

da é vista em peças de Portinari e Pedro Paulo Leal. No núcleo contemporâneo, a floresta é repensada, com trabalhos de Frans Krajcberg, Marilá Dardot, Leda Catunda e Rochele Costi e uma instalação inédita de Ana Luisa Dias Batista. Há ainda fotos de Sebastião Salgado, Lalo de Almeida e Luiz Braga. **Danielian**. Rua Estados Unidos, 2114, Jardim Paulista, ☎ 99928-0501. Ter. a sex., 11h/19h. Sáb., 11h/17h. Grátis. Até 7/2.



Obra de Henri Nicolas Vinet: floresta do século XIX



PEDRO VICENTE/INVULGAÇÃO

Obra de Pedro Vicente: poesia visual e arte contemporânea

POESIA E ARTE

Dado Ludo tem obras inéditas de Pedro Vicente criadas a partir de seu livro recém lançado, *Imagens graPhOEnigMAS*. São 25 obras, sendo doze pinturas, oito serigrafias, quatro impressões e um objeto, que combinam escrita, grafismo e pintura, estabelecendo uma ponte entre poesia visual e arte contemporânea. A curadoria é de Gabriela Inui. No próximo dia 30, das 15h às 18h, o artista realiza uma visita guiada performativa, com a participação do ator Fernando Alves Pinto, e venda especial de livros de poesia visual contemporânea. **Galeria Berenice Arvani**. Rua Oscar Freire, 540, Cerqueira César, ☎ 3082-1927. Seg. a qui., 10h/19h. Sex., 10h/18h. Grátis. Até 5/12.



Cássio Vasconcellos (SP, 1965) iniciou na fotografia em 1981 e integrou exposições em mais de trinta países, como *Nous les Arbres* (Fondation Cartier pour l'Art Contemporain, Paris, 2019) e *Civilization: The Way We Live Now* (Saatchi Gallery, Londres, 2023). Publicou dezesseis livros, sendo *Viagem Pitoresca pelo Brasil* (Fotô Editorial, 2024) o mais recente. Suas imagens estão em diversas coleções no Brasil e no exterior.

***Viagem Pitoresca pelo Brasil #182*, fotografia, 270 cm x 180 cm, edição única, 2022**

ANDREA BOCELLI



SÃO PAULO,  **mercado livre** ARENA
PACAEMBU

21 e 22/NOVEMBRO

ÚNICAS APRESENTAÇÕES NO BRASIL

ASSINANTES VEJA E REVISTAS ABRIL
TÊM VALORES E CONDIÇÕES ESPECIAIS
para adquirir ingressos para os concertos do tenor mais
amado do mundo em São Paulo.



eventim★

Escaneie o **QR CODE**
e não perca essa oportunidade **

**condição disponível por tempo limitado ou conforme disponibilidade de ingressos
**canal oficial de venda de ingressos



ines249

belize

Venha viver a *'Belicidade!'*

“ONDE O
Luxo SE ENCONTRA
COM A
Natureza”



Seu passaporte brasileiro é o suficiente para chegar no *'Paraíso'*.*.

*Voos com conexão no Panamá e Guatemala "não tem a exigência de vistos para brasileiros".

Outras opções de voos via Estados Unidos, exigem visto americano. É necessário passaporte válido por pelo menos seis meses a partir da data de entrada em Belize e Certificado internacional de vacinação da febre amarela.

* Informações sobre vistos e vacinas podem mudar sem a necessidade de aviso prévio.



Consulte seu agente de viagens

visite:
Travelbelize.org/br/